叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000001

2. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000002

3. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000003

4. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)
第1/4页

[-] [noʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注:

['evri] ['efərt] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [tu:; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] ,
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 ,

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

[ɪn'klu:dɪŋ] [ˌɪnkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ;
including inconsistencies in spelling and hyphenation ;
包括 不一致之处 在 拼写 和 连字符 ;

包括拼写和断字不一致等问题;

['tʃeɪndʒɪz] ([kə'rekʃnz] [ʌv; əv] ['spelɪŋ] [ænd; ənd][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n]) [meɪd] [tu:; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst]
changes (corrections of spelling and punctuation) made to the original text
变化 (更正 的 拼写 和 标点) 制成 到 这 原来的 文本
[ɑ:r; ər] [mɑ:rkt] [laɪk] [ðɪs] .
are marked like this .
是 标记 喜欢 这 .

对原文所做的更改（拼写和标点符号的更正）会这样标记。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ə'pɪrz] [wen] ['hʌvər] [ðə; ði]['kɜ:rsər]['oʊvər][ðə; ði] [mɑ:rkt] [tekst] .
The original text appears when hovering the cursor over the marked text .
这 原来的 文本 出现 什么时候 悬停 这 光标 超过 这 标记 文本 .

将鼠标悬停在标记的文本上时，会显示原文。

['twenti] - [fɔ:r] ['lɪt(ə)l]
Twenty - four Little
二十 - 四 小的

二十四小

[frentʃ] ['dinəz]
FRENCH DINNERS
法语 晚餐

法式晚餐

[ænd; ənd]
AND
和

和

[haʊ] [tu:; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ðem; ðəm]
How to Cook and Serve Them
如何 到 厨师 和 服务 他们

如何烹饪和食用它们

[baɪ]
BY
经过

经过

['kɔːrə] [muə; mɔː]
CORA MOORE
科拉 摩尔

科拉·摩尔

[nuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[iː] . [piː] . ['dʌtən] & ['kʌmpəni]
E . P . DUTTON & COMPANY
E . P . 达顿 & 公司

EP DUTTON & COMPANY

- [fɪfθ] ['ævənuː]
681 Fifth Avenue
- 第五 大街

第五大道681号

['kɑːpiraɪt] - , [baɪ]
Copyright 1919 , by
版权 - , 经过

版权所有 1919 年

[iː] . [piː] . ['dʌtən] & ['kʌmpəni]
E . P . DUTTON & COMPANY
E . P . 达顿 & 公司

EP DUTTON & COMPANY

[ɔːl] [raɪts] [rɪ'zɜːrvd]
All Rights Reserved
全部 权利 预订的

版权所有

['prɪntɪd] [ɪn][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [ʌv; əv] [ə'merɪkə]
Printed in the United States of America
打印 在 这 团结的 各州 的 美国

美国印刷

[viː]
v
v

v

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ʌv; əv]['pærɪs][ɑːr; ər][wɜːrld] - ['feɪməs] .
The Little Dinners of Paris are world - famous .
这 小的 晚餐 的 巴黎 是 世界 - 著名的 .

巴黎小餐馆举世闻名。

[noʊ][wʌn][kæn; kən][hæv; həv] ['sɒdʒɜːn] [ɪn][ðə; ði] ['fæsɪneɪtɪŋ] ['kæpɪt(ə)l][ɪn][ɪts]['nɔːrm(ə)l] [deɪz] [wɪ'ðaʊt]
No one can have sojourned in the fascinating capital in its normal days without
不 一 能 有 旅居 在 这 迷人 首都 在 它是 普通的 天 没有
['hævɪŋ] [kʌm] ['ʌndər] [ðer; ðər] [spel] .
having come under their spell .
拥有 来 在下面 他们的 拼写 .

在往日的辉煌时期，任何在这座迷人的首都逗留过的人，都不会不被它的魅力所吸引。

[tuː; tə][ˌpɑːriːˈzjɛ̃][ænd; ənd][ˈvɪzɪtər][əˈlaɪk] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [əˈkaʊntid] [əˈmʌŋ] [ðə; ði] [juˈniːkli] [ˌkerəkˈtərɪstɪk]

To	Parisien	and	visitor	alike	they	are	accounted	among	the	uniquely	characteristic
到	巴黎人	和	游客	同样	他们	是	已记录	之中	这	独一无二	特征

[fitʃər] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈsɪtiːz] [ruːˈtiːn] [laɪf] .

features	of	the	city's	routine	life	.
特征	的	这	城市的	常规	生活	.

对于巴黎人和游客来说，它们都被认为是这座城市日常生活中独具特色的特征之一。

[mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɪntrəst] [ðæt] [əˈtætʃiz] [tuː; tə][ðem; ðəm][ɪz] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [duː] [tuː; tə][ˈloʊk(ə)l]

Much	of	the	interest	that	attaches	to	them	is	,	of	course	,	due	to	local
很多	的	这	兴趣	那	附件	到	他们	是	,	的	课程	,	到期的	到	当地的

['ætməsfɪr] ,

atmosphere	,
气氛	,

当然，人们对它们的兴趣很大程度上源于当地的氛围。

[tuː; tə][ðə; ði] [əˌsoʊsɪˈeɪʃnz] [ðæt] [səˈraʊnd] [ðə; ði][kweɪnt] [ˈrestərənt] , [hæf][ˈhɪd(ə)n][ɪn] [ˌʌnɪkˈspektɪd]

to	the	associations	that	surround	the	quaint	restaurants	,	half	hidden	in	unexpected
到	这	协会	那	环绕	这	古雅	餐厅	,	一半	隐	在	意外

[nʊks] [ænd; ənd][baɪ] - [weɪz] ,

nooks	and	by	-	ways	,
角落	和	经过	-	方式	,

那些半隐匿在不为人知的角落和小路中的古雅餐厅，以及围绕着它们的种种联想，

[tuː; tə][ðə; ði][fækt][ðæt][oʊld][ʒɑːk,dʒeiks] “ [weɪts] ” [ɪn][hɪz; ɪz] [ˈʃəːtsliːvz] [ɔːr][ðæt] [ˈgrɑːs] [məˈriː]

to	the	fact	that	old	Jacques	“	waits	”	in	his	shirtsleeves	or	that	Grosse	Marie
到	这	事实	那	老的	雅克	“	等待	”	在	他的	衬衫袖子	或者	那	格罗斯	玛丽

[səːvz] [juː; jʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smaɪl][æz; əz] [ɪkˈspænsɪv] [æz; əz][hɜːr; hər] [oʊn] [prəˈpɔːʃəns] ,

serves	you	with	a	smile	as	expansive	as	her	own	proportions	,
服务	你	和	一个	微笑	作为	广阔的	作为	她	自己的	比例	,

比如老雅克穿着衬衫袖子“等候”着你，或者格罗斯·玛丽用和她身材一样丰满的笑容为你服务。

[ɔːr] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiːɪz][ɪz]['dʒʌstɪn][ɔːr][fræn'swɑː][ɔːr] “ [oʊld] [mɑːnsʊr] , ” [wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz][ɪˈtɜːrn(ə)l] [graʊtʃ] ,

or	that	it	is	Justin	or	François	or	“	Old	Monsoor	,	”	with	his	eternal	grouch	,
或者	那	它	是	贾斯汀	或者	弗朗索瓦	或者	“	老的	蒙苏尔	,	”	和	他的	永恒	牢骚	,

或者说是贾斯汀、弗朗索瓦或者“老蒙苏尔”，他总是闷闷不乐的。

[huː] [glaidz] [əˈbaʊt][ðə; ði][zɪŋk] ['kaʊntər] .

who	glides	about	the	zinc	counter	.
WHO	滑翔	关于	这	锌	柜台	.

谁在锌制柜台上滑行。

[bʌt; bət][ðer; ðər][ɪz]['ɔːlsoʊ]['mædʒɪk][ɪn][ðə; ði] [əˈreɪndʒmənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɛnjuːz] , [ɪn][ðə; ði]

But	there	is	also	magic	in	the	arrangement	of	the	menus	,	in	the
但	那里	是	还	魔法	在	这	安排	的	这	菜单	,	在	这

[ˌkɑːmbəˈneɪʃənz]

combinations
组合

但菜单的编排和组合也蕴含着一种魔力。

['vaɪ, 'viː]

vi
六

六

[ʌv; əv] [fuːd] , [ɪn][ðə; ði] ['veri] [neɪmz] [ʌv; əv][ðə; ði] [kənˈfekʃənz] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]['lɪt(ə)l]['gælɪk] ['tʌtʃɪz]

of	food	,	in	the	very	names	of	the	confections	and	in	the	little	Gallic	touches
的	食物	,	在	这	非常	姓名	的	这	糖果	和	在	这	小的	高卢语	触摸

[ðæt] ,

that	,
那	,

食物的方方面面，从甜点的名称到那些细微的法式风情，都体现了这一点。

['sɪmp(ə)l] [ðoʊ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] , [træns'fɔːrm] ['kɑːmənpleɪs] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː][ˌgæstrə'nɑːmɪk] [di'laits] .

simple	though	they	are	,	transform	commonplace	dishes	into	gastronomic	delights	.
简单的	尽管	他们	是	,	转换	平凡	菜肴	进入	美食	美味	.

虽然做法简单，却能将普通的菜肴变成令人垂涎的美食。

[ðer; ðər][ɪz][ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði][ɑːrt] [ðæt] ['entərz]['ɪntuː][ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv][ə; eɪ] [frentʃ] ['dɪnər]

There	is	inspiration	in	the	art	that	enters	into	the	production	of	a	French	dinner
那里	是	灵感	在	这	艺术	那	进入	进入	这	生产	的	一个	法语	晚餐

,

,

,

法式晚餐的制作过程中蕴含着艺术灵感。

[ɪn][ðə; ði]['pɜːrfɪkt] ['bæləns] [ʌv; əv] ['evri] ['aɪtəm][frʌm; frəm] [ɔːr] - [tuː; tə][ˌkæ'feɪ][nwɑːr] ,

in	the	perfect	balance	of	every	item	from	hors	d'œuvre	to	café	noir	,
在	这	完美的	平衡	的	每一个	物品	从	马	-	到	咖啡店	黑色电影	,

从开胃小菜到黑咖啡，每道菜品都达到了完美的平衡。

[ɪn][ðə; ði] [weɪz] [wɪð; wɪθ] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [wɜːrk] ['mɪrəklz] [wɪð; wɪθ][left] - ['əuvəz][ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv]

in	the	ways	with	seasoning	that	work	miracles	with	left	-	overs	and	preserve
在	这	方式	和	调料	那	工作	奇迹	和	左边	-	局	和	保存

[ðə; ði] ['deɪli] [ruː'tiːn] [ʌv; əv] [θriː] [miːlz] [ə; eɪ] [deɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['dedli] [mə'nɑːtəni] [ʌv; əv][ðə; ði]

the	daily	routine	of	three	meals	a	day	from	the	deadly	monotony	of	the
这	日常的	常规	的	三	餐	一个	天	从	这	致命	单调	的	这

[ə'merɪkən] [reɪ'ʒiːm] ,

American	régime	,
美国人	政权	,

用各种调味料让剩菜焕发新生，并让一日三餐的规律性免受美国式饮食制度致命的单调乏味的影响。

[ɪn][ðə; ði] [gɑːrnɪʃɪŋz] [ðæt] ['glɔːrɪfaɪ][ðə; ði][moʊst] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt] [kən'kɑːkʃn] ['ɪntuː]['ɑːbdʒekts][ʌv; əv]

in	the	garnishings	that	glorify	the	most	insignificant	concoctions	into	objects	of
在	这	装饰物	那	荣耀	这	最多	微不足道	混合物	进入	对象	的

['æpəˌtaɪzɪŋ] ['bjuːti] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['sɔːsɪz] [ðæt] ['elɪveɪt] [ɪn'dɪfrənt] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː][ðə; ði] [relm]

appetising	beauty	and	in	the	sauces	that	elevate	indifferent	dishes	into	the	realm
令人垂涎的	美丽	和	在	这	酱汁	那	提升	冷漠	菜肴	进入	这	领域

[ʌv; əv] [kriː'eɪʃənz] [ænd; ənd][ɪ'neɪb(ə)l][ə; eɪ] [frentʃ] [kʊk] [tuː; tə][tɜːrn][aʊt][ə; eɪ] ['dɪnər] [fɪt][fɔːr; fər]

of	creations	and	enable	a	French	cook	to	turn	out	a	dinner	fit	for
的	作品	和	使能够	一个	法语	厨师	到	转动	出去	一个	晚餐	合身	为了

[kə'prɪʃəs] [jʌŋ] [gɔdz][frʌm; frəm] [wʌt] [æn; ən] [ə'merɪkən] [kʊk] [weɪsts] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [wʌn] .

capricious	young	gods	from	what	an	American	cook	wastes	in	preparing	one	.
任性	年轻的	神	从	什么	一个	美国人	厨师	废物	在	准备	一	.

精致的装饰能将最不起眼的菜肴装点成令人垂涎的美物，而美味的酱汁则能将平庸的菜肴提升到创意之作的境界，让法国厨师能够用美国厨师浪费的食材，烹制出一顿足以款待任性的年轻神明的晚餐。

[ðə; ði] ['veri] [ɪ'kɑːnəmi] [ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ɪz][æn; ən][ɑːrt] , [ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][ɑːrt][ɪn][ðer; ðər]

The	very	economy	of	the	French	is	an	art	,	and	there	is	art	in	their
这	非常	经济	的	这	法语	是	一个	艺术	,	和	那里	是	艺术	在	他们的

[ɪ'kɑːnəmi] .

economy	.
经济	.

法国的经济本身就是一门艺术，他们的经济中蕴含着艺术。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [truː] [ðæt] [ðer; ðər] ['dɪʃɪz] , [æz; əz][wiː; wi][hæv; həv] [noʊn] [ðem; ðəm][ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,

It	is	true	that	their	dishes	,	as	we	have	known	them	in	this	country	,
它	是	真的	那	他们的	菜肴	,	作为	我们	有	已知	他们	在	这	国家	,

[ɑːr; ər] [ɪk'spensɪv] ,

are	expensive	,
是	昂贵的	,

没错，就我们在这个国家所熟知的而言，他们的菜肴确实很贵。

[ˌviːˌaɪˈaɪ] – [ˌviːˌaɪˈaɪˈaɪ]
vii **–** **viii**
七 – 八

七至八

['iːv(ə)n] [ɪk'strævəgənt] ,
even **extravagant** **,**
甚至 靡 ,

甚至可以说是奢侈的,

[bʌt; bət] [ðæt] [ɪz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [moʊst] [pɑːrt] [ðə; ði] [kriː'eɪʃənz] [ʌv; əv]
but **that** **is** **because** **they** **have** **been** **for** **the** **most** **part** **the** **creations** **of**
但 那 是 因为 他们 有 到过 为了 这 最多 部分 这 作品 的
[haɪ] - [praɪst] [ʃefs] .
high **-** **priced** **chefs** **.**
高的 - 定价 厨师 .

但这主要是因为它们大多是高价厨师的创作。

[ðeɪ] [huː] [hæv; həv] [meɪd] ['iːtɪŋ] [æn; ən] [ˌævə'keɪʃ(ə)n] [noʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɑːt] ['nesəseri] [tuː; tə]
They **who** **have** **made** **eating** **an** **avocation** **know** **that** **it** **is** **not** **necessary** **to**
他们 WHO 有 制成 吃 一个 业余爱好 知道 那 它 是 不是 必要的 到
[daɪn] [ɪk'spensɪvli] [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [daɪn] [wel] .
dine **expensively** **in** **order** **to** **dine** **well** **.**
用餐 昂贵的 在 命令 到 用餐 出色地 .

那些把美食当作爱好的人都知道，吃得好并不一定非要花大价钱。

[siː] . [em] .
C **.** **M** **.**
C . M .

厘米

[nuː] [jɔːk] , [meɪ] , - .
New **York** **,** **May** **,** **1919** **.**
新的 约克 , 可能 , - .

纽约，1919年5月。

[ˌaɪˈɛks] – [eks]
ix **–** **x**
九 – x

ix–x

['kɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['prefəs] [viː]
Preface **v**
前言 v

序言 v

[ðə; ði] ['bʌgber] [ʌv; əv] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] — [mə'nɑːtəni] [wʌn]
The **Bugbear** **of** **American** **Cookery** **—** **Monotony** **1**
这 怪物 的 美国人 烹饪 — 单调 1

美国烹饪的一大弊病——单调乏味 1

['fleɪvər] — ['hændmeɪd][ʌv; əv][və'raɪəti][naɪn]

Flavor	—	Handmaid	of	Variety	9
味道	—	使女	的	种类	9

风味——多样性使者 9

[tru:] [treɪlz] [tɔ:rd] [ɪ'kɑ:nəmi] -

True	Trails	toward	Economy	15
真的	小径	朝向	经济	-

通往经济的真正路径 15

[ðə; ði] [ə'pi:l] [tu:; tə][ðə; ði] [aɪ] -

The	Appeal	to	the	Eye	21
这	上诉	到	这	眼睛	-

视觉吸引力 21

['sɔ:sɪz] , ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðərwaɪz] -

Sauces	,	Simple	and	Otherwise	25
酱汁	,	简单的	和	否则	-

酱汁，简单与另类 25

['twenti] - [fɔ:r] ['lɪt(ə)l] [frentʃ] ['dinəz]

Twenty	-	four	Little	French	Dinners
二十	-	四	小的	法语	晚餐

二十四道法式小晚餐

([wɪð; wɪθ][də'rekʃ(ə)nz][fɔ:r; fər] [prɪ'peərɪŋ]) -

(	With	Directions	for	Preparing	)	33
(	和	方向	为了	准备	)	-

（附制作说明）33

[let] [ˌju: 'es] [i:t] [fɪʃ] ! -

Let	Us	Eat	Fish	!	109
让	我们	吃	鱼	!	-

让我们吃鱼吧！109

[saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ] – [ˌɛksˌaɪ'aɪ]

xi	–	xii
十一	–	十二

十一至十二

['twenti] - [fɔ:r] ['lɪt(ə)l]

Twenty	-	four	Little
二十	-	四	小的

二十四小

[frentʃ] ['dinəz]

FRENCH	DINNERS
法语	晚餐

法式晚餐

[ænd; ənd]

AND
和

和

[haʊ] [tu:; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜ:rv] Them1

How	to	Cook	and	Serve	Them1
如何	到	厨师	和	服务	Them1

如何烹饪和食用它们1

[ðə; ði] ['bʌgber] [ʌv; əv] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] — [mə'nɑ:təni]

THE	BUGBEAR	OF	AMERICAN	COOKERY	—	MONOTONY
这	怪物	的	美国人	烹饪	—	单调

美国烹饪的一大难题——单调乏味

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][æz; əz][streɪndʒ][æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [truː] [ðæt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [səˈplaɪz] [ðæt] [hæv; həv] ['leɪtli]

It	is	as	strange	as	it	is	true	that	with	the	supplies	that	have	lately
它	是	作为	奇怪的	作为	它	是	真的	那	和	这	补给品	那	有	最近

[pruːvd] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [fiːd] [ə; eɪ][wɜːrld][tuː; tə] [drɔː] [əˈpɑːn][ðə; ði] [tʃiːf] ['trʌb(ə)l] [wɪð; wɪθ] [əˈmerɪkən]

proved	sufficient	to	feed	a	world	to	draw	upon	the	chief	trouble	with	American
已证实	充足的	到	喂养	一个	世界	到	画	之上	这	首席	麻烦	和	美国人

['kʊkəri] [ɪz][ɪts] [məˈnɑːtəni] .

cookery	is	its	monotony	.
烹饪	是	它是	单调	.

奇怪的是，尽管最近物资供应充足，足以养活全世界，但美国烹饪的主要问题却是单调乏味。

[ðə; ði] [əˈmerɪkən] [kʊk] [hæz; həz][ə; eɪ]['waɪdər][vəˈraɪəti][ʌv; əv] [fuːdz] [æt; ət][hɪz; ɪz] [kəˈmænd] [ðæn; ðən]

The	American	cook	has	a	wider	variety	of	foods	at	his	command	than
这	美国人	厨师	有	一个	更广泛	种类	的	食物	在	他的	命令	比

['eni] ['ʌðər] [ɪn][ðə; ði][wɜːrld] ,

any	other	in	the	world	,
任何	其他	在	这	世界	,

美国厨师可烹饪的食材种类比世界上任何其他国家的厨师都多。

[jet] [ɪn][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [hoʊm] [haʊ] ['rerli] [ɪz][ˌaɪ ˈtiː] [ðæt] [ðə; ði] ['pælət] [ɪz] [sər'praɪzd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

yet	in	the	average	home	how	rarely	is	it	that	the	palate	is	surprised	with	a
然而	在	这	平均的	家	如何	很少	是	它	那	这	味蕾	是	惊讶	和	一个

['fleɪvər] [ðæt] ['dɪdnt] [hæv; həv][ɪts][tɜːrn][ɑːn][ðə; ði] [ˌkɔːrəˈspɑːndɪŋ] [deɪ] [læst] [wiːk] [ɔːr]['tɪk(ə)ld][wɪð; wɪθ]

flavor	that	didn't	have	its	turn	on	the	corresponding	day	last	week	or	tickled	with
味道	那	没有	有	它是	转动	在	这	相应的	天	最后的	星期	或者	挠痒	和

[ə; eɪ] [sɔːs] [ðæt] [ɪz][ɪn][ɪtˈself][æn; ən][ˌɪnspəˈreɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪˈlaɪt] ,

a	sauce	that	is	in	itself	an	inspiration	and	a	delight	,
一个	酱	那	是	在	本身	一个	灵感	和	一个	喜	,

然而，在普通家庭中，味蕾很少会因为上周同一天没吃到过的味道而感到惊喜，或者很少会因为某种酱汁本身就令人惊艳和愉悦而感到愉悦。

[nɑːt][ə; eɪ] [mɪr] “ ['greɪvi] , ” ['laɪəb(ə)l][tuː; tə] ['hɑːrdn] ['ɪntuː] [lʌmps] [ʌv; əv] [griːs] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] .

not	a	mere	“	gravy	,	”	liable	to	harden	into	lumps	of	grease	when	it	cools	.
不是	一个	仅仅	“	肉汁	,	”	容易	到	硬化	进入	肿块	的	润滑脂	什么时候	它	冷却	.

它不是普通的“肉汁”，冷却后容易凝固成油块。

[moʊst][ʌv; əv] [ðɪs] [ɪz] ['sɪmpli] [ðə; ði] [rɪˈzʌlt] [ʌv; əv]['blaɪndli] ['fɑːloʊɪŋ] [trəˈdɪʃ(ə)n] .

Most	of	this	is	simply	the	result	of	blindly	following	tradition	.
最多	的	这	是	简单地	这	结果	的	盲目地	下列的	传统	.

这大多只是盲目遵循传统的结果。

['dɔːtər] [hæz; həz] [əkˈseptɪd] ['mʌðɚz] ['priːˌsɛpts] , [rɪˈgɑːrdɪŋ] [ðem; ðəm]['iːv(ə)n][æz; əz][ðə; ði] [lɔː]

Daughter	has	accepted	mother's	precepts	,	regarding	them	even	as	the	law
女儿	有	公认	母亲的	戒律	,	关于	他们	甚至	作为	这	法律

[ʌv; əv][ðə; ði] ['miːdz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['pəːʃənz] ,

of	the	Medes	and	the	Persians	,
的	这	梅德斯	和	这	波斯人	,

女儿接受了母亲的教诲，甚至将其视为米底人和波斯人的法律。

“ [wɪtʃ] [ɔltɚɛθ] [nɑːt] , ” [ˌtuːˈtuː]

“	which	altereth	not	,	”	2
“	哪个	改变	不是	,	”	2

“永不改变的”2

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][wɜːr; wər][nɑːt] [ðæt] [ɪnˈkriːst] ['praɪsɪz][ænd; ənd] , ['leɪtli] , [æt; ət] [liːst] , “ [fuːd]

and	if	it	were	not	that	increased	prices	and	,	lately	,	at	least	,	“	food
和	如果	它	是	不是	那	增加	价格	和	,	最近	,	在	至少	,	“	食物

[ˌregjuˈleɪʃ(ə)nz] ,

regulations	,
法规	,

如果不是物价上涨，以及最近至少是“食品法规”的出台，

" [hæv; həv] ['verɪtəbli] [kəm'peld] [hɜːr; hər] [tɔːrd] [ə; eɪ] [mɔːr] ['hoʊlsəm] [sɪm'plɪsəti] ,

"	have	veritably	compelled	her	toward	a	more	wholesome	simplicity	,
"	有	确实	被迫	她	朝向	一个	更多的	健康	简单	,

"确实促使她走向了一种更健康的简朴生活",

[ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [wʊd] ['prɑːbəbli] [biː; bi] [wʌt] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [kɔːld] [hæf][ə; eɪ][ˌdʒenəˈreɪʃ(ə)n]

the	United	States	would	probably	be	what	it	was	called	half	a	generation
这	团结的	各州	会	大概	是	什么	它	曾是	称为	一半	一个	一代

[əˈgoʊ] ,

ago	,
前	,

美国可能还是半代人以前的样子。

" [ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [dɪsˈpeptɪk] .

"	a	nation	of	dyspeptics	.
"	一个	国家	的	消化不良	.

"一个消化不良的国家。"

" [ænd; ənd][wiː; wi][wɜːr; wər][ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [dɪsˈpeptɪk] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ðə; ði] [greɪt] [əˈmerɪkən]

"	And	we	were	a	nation	of	dyspeptics	because	the	great	American
"	和	我们	是	一个	国家	的	消化不良	因为	这	伟大的	美国人

['mʌðər] [ʌv; əv][ðə; ði]['lætər] [end][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌnaɪn'tiːnθ] ['sentʃəri] ,

mother	of	the	latter	end	of	the	Nineteenth	Century	,
母亲	的	这	后者	结尾	的	这	第十九	世纪	,

"我们是一个消化不良的民族，因为十九世纪末伟大的美国之母....."

[ɪn] [spaɪt] [ʌv; əv][ɔːl][hɜːr; hər] [ʌnˈiːkwəld] ['kwɑːlətiz][ɪn] ['evri] ['ʌðər] [dəˈrekʃn; daɪˈrekʃn] ,

in	spite	of	all	her	unequaled	qualities	in	every	other	direction	,
在	尽管如此	的	全部	她	无与伦比	品质	在	每一个	其他	方向	,

尽管她在其他各个方面都拥有无与伦比的品质，

[ænd; ənd][ɪn] [spaɪt] [ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði][enˈkəʊmiːəmz][ʃiː; ʃi] [rɪˈsiːvd] [ɪn] [rɪˈzaʊndɪŋ] [proʊz][ɔːr][ɪkˈstætɪk]

and	in	spite	of	all	the	encomiums	she	received	in	resounding	prose	or	ecstatic
和	在	尽管如此	的	全部	这	赞誉	她	已收到	在	高亢	散文	或者	欣喜若狂

[vɜːrs] [fɔːr; fər][hɜːr; hər] ['praʊəs] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ,

verse	for	her	prowess	in	the	kitchen	,
诗	为了	她	能力	在	这	厨房	,

尽管人们用热情洋溢的散文或激动人心的诗歌对她的厨艺赞不绝口，

[wʌz; wəz][frʌm; frəm][ðə; ði] [pɔɪnts] [ʌv; əv] [vjuː] [ʌv; əv] [helθ] , [ɪˈkɑːnəmi] [ænd; ənd]['wɪzdəm] [ðə; ði][wɜːrst] [kʊk] [ɪn][ðə; ði][wɜːrld] .

was	from	the	points	of	view	of	health	,	economy	and	wisdom	the	worst	cook	in	the	world	.
曾是	从	这	积分	的	看法	的	健康	,	经济	和	智慧	这	最差	厨师	在	这	世界	.

从健康、经济和智慧的角度来看，他是世界上最糟糕的厨师。

[wɪð; wɪθ]['praɪsɪz][æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði] [əˈmerɪkən] ['haʊswaɪf] ['kænɑːt] [əˈfɔːrd][tuː; tə][juːz] ['bʌtər]

With	prices	as	they	are	the	American	housewife	cannot	afford	to	use	butter
和	价格	作为	他们	是	这	美国人	家庭主妇	不能	买得起	到	使用	黄油

[ænd; ənd] [egz] [ænd; ənd]['flaʊər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌprɑːdɪ'gæləti] [ðæt] [wʌz; wəz][ə; eɪ]['hæbɪt][wɪð; wɪθ]

and	eggs	and	flour	with	the	prodigality	that	was	a	habit	with
和	鸡蛋	和	面粉	和	这	挥霍无度	那	曾是	一个	习惯	和

[hɜːr; hər] ['mʌðər] ,

her	mother	,
她	母亲	,

如今物价高企，美国主妇已经无法像她母亲那样挥霍无度地使用黄油、鸡蛋和面粉了。

[bʌt; bət][soʊ] ['lɪmɪtɪd] [ɪz][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['wʊmənz] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv] ['kʊkəri] [ðæt] [ðiːz] [rɪ'strɪkʃ(ə)nz]

but	so	limited	is	the	average	woman's	knowledge	of	cookery	that	these	restrictions
但	所以	有限的	是	这	平均的	女性的	知识	的	烹饪	那	这些	限制

['mɪrli] [miːn] [mɔːr] [mə'nɑːtəni] [ðæn; ðən]['evər] .

merely	mean	more	monotony	than	ever	.
仅仅	意思是	更多的	单调	比	曾经	.

但由于普通女性的烹饪知识非常有限，这些限制只会让生活比以往任何时候都更加单调乏味。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːrtli][tuː; tə] ['demənstreɪt] [ðæt] [ðɪs] [steɪt] [ʌv; əv] [θɪŋz] [ɪz] [ʌn'nesəseri] [ænd; ənd] that3

It	is	partly	to	demonstrate	that	this	state	of	things	is	unnecessary	and	that3
它	是	部分	到	证明	那	这	状态	的	事物	是	不必要	和	that3

部分原因是为了证明这种状况是不必要的，而且3

[truː] [fuːd] [ɪ'kɑːnəmi] [ɪz][nɑːt][æt; ət][ɔːl] [sɪ'nɑːnɪməs] [wɪð; wɪθ] “ ['goʊɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ” [ðæt] [ðɪs] [bʊk]

true	food	economy	is	not	at	all	synonymous	with	“	going	without	”	that	this	book
真的	食物	经济	是	不是	在	全部	同义词	和	“	去	没有	”	那	这	书

[hæz; həz] [bɪn] [kəm'paɪld] .

has	been	compiled	.
有	到过	编译	.

本书所阐述的真正的食物经济绝不等同于“节衣缩食”。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə'pɑːn][və'raɪəti] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] ['kɑːnfɪdəntli] [rɪ'laɪz] [tuː; tə] [meɪk] [iːtʃ] [dɪʃ] [ʌv; əv]

It	is	upon	variety	that	the	French	cook	confidently	relies	to	make	each	dish	of
它	是	之上	种类	那	这	法语	厨师	自信地	依赖	到	制作	每个	盘子	的

[iːtʃ] [miːl] [nɑːt][dʒʌst] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə] [iːt] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][hɜːr; hər]['fæməli][mʌst; məst][hæv; həv] [fuːd] ,

each	meal	not	just	something	to	eat	because	her	family	must	have	food	,
每个	一顿饭	不是	只是	某物	到	吃	因为	她	家庭	必须	有	食物	,

法国厨师自信地依靠菜肴的多样性，使每一餐的每一道菜都不仅仅是为了让家人有饭吃。

[nɑːt] ['mɪrli] [ə; eɪ][sɑːp][tuː; tə][ðə; ði]['sɜːrbərəs] - ['nɔːɪŋ] [ʌv; əv]['hʌŋgər] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [dɪ'laɪt] [tuː; tə]

not	merely	a	sop	to	the	Cerberus	-	gnawings	of	hunger	,	but	a	delight	to
不是	仅仅	一个	肥皂	到	这	地狱犬	-	啃咬	的	饥饿	,	但	一个	喜	到

[ðə; ði] [aɪ] ,

the	eye	,
这	眼睛	,

这不仅是为了安抚饥饿的折磨，更是一种视觉享受。

[tuː; tə][ðə; ði] ['pælət] , [tuː; tə][ðə; ði] ['stʌmək] — ['truːli][ə; eɪ] [ˌkɑːnsə'meɪʃn] [dɪ'vaʊtli] [tuː; tə][biː; bi]

to	the	palate	,	to	the	stomach	—	truly	a	consummation	devoutly	to	be
到	这	味蕾	,	到	这	胃	—	真的	一个	圆房	虔诚地	到	是

[wɪʃt] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ə'merɪkən] [hoʊm] ['teɪbl] ,

wished	for	the	American	home	table	,
希望	为了	这	美国人	家	桌子	,

无论是味蕾还是胃口，这都是美国家庭餐桌上真正渴望的美味佳肴。

[ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [ə'teɪn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [prə'kjʊr] [frʌm; frəm]

and	just	as	possible	to	attain	as	it	is	possible	to	procure	from
和	只是	作为	可能的	到	达到	作为	它	是	可能的	到	采购	从

[ðə; ði]['groʊsər][ɔːr][ðə; ði] ['nɪrəst] ['fɑːrməsɪst] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [baɪ] [wɪtʃ] [ðiːz] ['wʌndɝz] [ɑːr; ər]

the	grocer	or	the	nearest	pharmacist	the	ingredients	by	which	these	wonders	are
这	杂货商	或者	这	最近的	药剂师	这	原料	经过	哪个	这些	奇迹	是

[rɔːt] .

wrought	.
锻	.

而且，要尽可能地从杂货店或最近的药剂师那里买到制造这些奇迹所需的原料。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ə'merɪkən] ['wʊmən] ['dʌznt] [lʊk] [bɪ'jɑ:nd] [hɜ:r; hər] [oʊn] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd]

But	the	average	American	woman	doesn't	look	beyond	her	own	kitchen	and
但	这	平均的	美国人	女士	不	看	超过	她	自己的	厨房	和

[hɜ:r; hər] [oʊn] [trə'dɪʃən(ə)l] [roʊ] [ʌv; əv] [spaɪs] [bɑ:ksɪz] [fɔ:r; fər] [hɜ:r; hər] ['fleɪvərɪŋz] .

her	own	traditional	row	of	spice	boxes	for	her	flavorings	.
她	自己的	传统的	排	的	香料	盒子	为了	她	调味料	.

但普通的美国女性并不会从自己的厨房和自己那一排传统的香料盒之外寻找调味料。

[ʃi:; ʃi] [hæz; həz] [hɜ:r; hər] “ ['kɪtʃɪn] [set] , ” [wɪtʃ] [ˌɔ:rdn'erəli] [kəm'praiziz] [ə; eɪ] [roʊ] [ʌv; əv] ['lɪt(ə)l]

She	has	her	“	kitchen	set	,	”	which	ordinarily	comprises	a	row	of	little
她	有	她	“	厨房	放	,	”	哪个	按说	包括	一个	排	的	小的

[rɪ'septəklz] ['leɪb(ə)ld] “ ['pepər] , ”

receptacles	labeled	“	pepper	,	”
容器	标签	“	胡椒	,	”

她有一套“厨房用具”，通常包括一排标有“胡椒”字样的小容器。

“ [sɔ:lt] , ”

“	salt	,	”
“	盐	,	”

“盐， ”

“ [kloʊvz] , ”

“	cloves	,	”
“	丁香	,	”

“丁香”，

“ ['ɔ:lspaɪs] , ”

“	allspice	,	”
“	多香果	,	”

“多香果”，

“ ['dʒɪndʒər] , ”

“	ginger	,	”
“	姜	,	”

“姜， ”

“ ['sɪnəmən] , ”

“	cinnamon	,	”
“	肉桂	,	”

“肉桂，”

“ ['nʌtmeg] ,

“	nutmeg	,
“	肉豆蔻	,

“肉豆蔻，

” [ænd; ənd] ['pɑ:səbli] [wʌn] [ɔ:r] [tu:] ['ʌðər] ['spaɪsɪz] [ɔ:r] ['kɔndimənt] — ['rerli] [mɔ:r] .

”	and	possibly	one	or	two	other	spices	or	condiments	—	rarely	more	.
”	和	可能	一	或者	二	其他	香料	或者	调味品	—	很少	更多的	.

”以及可能一两种其他香料或调味品——很少会更多。

[wɪð; wɪθ] [ði:z] and4

With	these	and4
和	这些	and4

有了这些和4

[ə; eɪ] ['bɑ:t(ə)l] [i:tʃ] [ʌv; əv] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ,

a	bottle	each	of	lemon	extract	and	vanilla	,
一个	瓶子	每个	的	柠檬	提炼	和	香草	,

柠檬提取物和香草提取物各一瓶，

[ʃiː; ʃi][ɪz]['sætɪsfaɪd] [ðæt] [ʃiː; ʃi][ɪz] ['fʊli] [ɪ'kwɪpt] [æz; əz][fɑːr][æz; əz] ['fleɪvərɪŋ] [ˌpɔsə'bilitiz] [ɑːr; ər]

she	is	satisfied	that	she	is	fully	equipped	as	far	as	flavoring	possibilities	are
她	是	使满意	那	她	是	完全	配备	作为	远的	作为	调味	可能性	是

[kən'sɜːrnd] .

concerned	.
担心的	.

她对自己在调味方面拥有的充分条件感到满意。

[ɪf] [ʃiː; ʃi][hæz; həz][leɪd][ɪn][ə; eɪ][bɑːks][ʌv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [mɪkst] ['dresɪŋ] [wɪð; wɪθ] ,

If	she	has	laid	in	a	box	of	sage	and	one	of	mixed	dressing	with	,
如果	她	有	铺设	在	一个	盒子	的	圣人	和	一	的	混合	敷料	和	,

如果她躺在装有鼠尾草和混合调料的盒子里，

[pər'hæps] , [sʌm; səm][pə'priːkə][ænd; ənd] [taɪm] , [ʃiː; ʃi] [vjuːz] [hɜːr; hər] [ˌfɔːr'saɪtɪdnəs] [wɪð; wɪθ] [mʌtʃ]

perhaps	,	some	paprika	and	thyme	,	she	views	her	foresightedness	with	much
也许	,	一些	辣椒	和	百里香	,	她	浏览	她	远见	和	很多

[kəm'pleɪs(ə)nsi] .

complacency	.
自满	.

或许加点辣椒粉和百里香，她对自己的远见卓识感到非常自满。

[ʃiː; ʃi][ɪz] [sə'plaɪd] [wɪð; wɪθ] ['seɪvəriz] .

She	is	supplied	with	savories	.
她	是	供应	和	咸味小吃	.

她得到了美味的点心。

[ðen] [ʃiː; ʃi][goʊz] [raɪt] [ɑːn] ['saɪɪŋ] , “ [oʊ] , [fɔːr; fər][ə; eɪ] [nuː] [miːt] ,

Then	she	goes	right	on	sighing	,	“	Oh	,	for	a	new	meat	,
然后	她	去	正确的	在	叹息	,	“	哦	,	为了	一个	新的	肉	,

然后她继续叹息道：“哦，真希望有种新的肉。”

[ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [seɪm] [oʊld] [raʊnd] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] , [pɔːrk] , [biːf] [ænd; ənd] [fɪʃ] ; [fɪʃ] , [biːf] ,

instead	of	the	same	old	round	of	mutton	,	pork	,	beef	and	fish	;	fish	,	beef	,
反而	的	这	相同的	老的	圆形的	的	羊肉	,	猪肉	,	牛肉	和	鱼	;	鱼	,	牛肉	,

['mʌt(ə)n] [ænd; ənd][pɔːrk] ,

mutton	and	pork	,
羊肉	和	猪肉	,

而不是老一套的羊肉、猪肉、牛肉和鱼肉；鱼肉、牛肉、羊肉和猪肉，

” [dɪs'kleɪmɪŋ] ['ʌtərli] ['eni] [rɪˌspɑːnsə'bɪləti][fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [mə'nɑːtəni] [ðæt] [ɪz] [ˌʌndə'mainiŋ] [ðə; ðɪ]

”	disclaiming	utterly	any	responsibility	for	the	monotony	that	is	undermining	the
”	免责声明	完全地	任何	责任	为了	这	单调	那	是	破坏	这

['fæməli] [helθ] [ænd; ənd] ['tempər] [ænd; ənd] ,

family	health	and	temper	and	,
家庭	健康	和	脾气	和	,

“完全否认对这种正在损害家庭健康和情绪的单调生活负有任何责任，并且，

[kwaɪt] ['pɑːsəbli] , [ɪts] ['mɔrəlz] .

quite	possibly	,	its	morals	.
相当	可能	, 它是		德	.

很有可能，是它的道德观。

[ðæt] [ɪz] [wer] [ðə; ðɪ] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] [meɪks] [hɜːr; hər]['praɪmeri][ænd; ənd][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt]

That	is	where	the	American	housewife	makes	her	primary	and	most	important
那	是	在哪里	这	美国人	家庭主妇	制作	她	基本的	和	最多	重要的

[mis'teik] .

mistake	.
错误	.

这就是美国主妇犯下的主要也是最重要的错误。

[ðə; ði] [frentʃ] , [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , [noʊ] [ðæt] [ðer; ðər][ɑːr; ər] , ['lɪtərəli] ,

The	French	,	on	the	other	hand	,	know	that	there	are	,	literally	,
这	法语	,	在	这	其他	手	,	知道	那	那里	是	,	字面上地	,

另一方面，法国人知道，实际上，

['hʌndrədz] [ʌv; əv] [weɪz] [tuː; tə] ['veri] ['evri] [dɪʃ] , [haʊ'evər] ['ɔːrd(ə)neri][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][ɪn][ɪts]

hundreds	of	ways	to	vary	every	dish	,	however	ordinary	it	may	be	in	its
数百	的	方式	到	各不相同	每一个	盘子	,	然而	普通的	它	可能	是	在	它是

['praɪmeri] [steɪt] .

primary	state	.
基本的	状态	.

即使一道菜本身再普通，也有数百种方法可以改变它的做法。

[ðæt] [ɪz][ðer; ðər]['siːkrət][ʌv; əv] [sək'ses] : [ʌn'feɪlɪŋ] [və'raɪəti] ['kʌpld] [wɪð; wɪθ] [ɪ'kɑːnəmi] . [faɪv]

That	is	their	secret	of	success	:	unfailing	variety	coupled	with	economy	.	5
那	是	他们的	秘密	的	成功	:	永不失败	种类	耦合	和	经济	.	5

这就是他们成功的秘诀：始终如一的丰富品种加上经济实惠。5

[haʊ'evər] ,

However	,
然而	,

然而，

[ðɪs] [ɪz][nɑːt][tuː; tə][kleɪm] [ðæt] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['pælət] [wʊd] [teɪk] ['kaɪndli][tuː; tə][ɔːl][ðə; ði] [frentʃ]

this	is	not	to	claim	that	the	American	palate	would	take	kindly	to	all	the	French
这	是	不是	到	宣称	那	这	美国人	味蕾	会	拿	亲切地	到	全部	这	法语

[kʊks] - ['lɪt(ə)l] ['delɪkəsɪz] ,

cooks	'	little	delicacies	,
厨师	-	小的	美味佳肴	,

这并不是说美国人的口味会喜欢法国厨师的所有精致小菜。

[ɔːr] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kʊd; kəd][biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] [tuː; tə] [ðæt] [dɪ'griː] [ðæt] [meɪks] [ə; eɪ] ['frentʃmən] [rɪ'gɑːrd]

or	that	it	could	be	cultivated	to	that	degree	that	makes	a	Frenchman	regard
或者	那	它	可以	是	栽培	到	那	程度	那	制作	一个	法国人	看待

[ə; eɪ] ['pɜːrfɪktli] ['bælənst] [miːl] ['iːv(ə)n][æz; əz][æn; ən][ɪn'spaɪərd]['poʊəm] .

a	perfectly	balanced	meal	even	as	an	inspired	poem	.
一个	完美	均衡	一顿饭	甚至	作为	一个	灵感	诗	.

或者说，它可以被培养到如此程度，以至于法国人会把一顿完美均衡的餐食视为一首充满灵感的诗篇。

['prɑːbəbli] [ə'mɛrɪkənz] , [æz; əz][ə; eɪ] [klæs] , [kʊd; kəd]['nevər][biː; bi] [ɪn'djʊst] [tuː; tə] [iːt] [sʌm; səm][ʌv; əv]

Probably	Americans	,	as	a	class	,	could	never	be	induced	to	eat	some	of
大概	美国人	,	作为	一个	班级	,	可以	绝不	是	诱导	到	吃	一些	的

[ðə; ði]['lɪt(ə)l][bɜːrdz] — [ðə; ði] - ,

the	little	birds	—	the	mauviettes	,
这	小的	鸟类	—	这	-	,

或许美国人作为一个群体，永远不可能被说服去吃某些小鸟——紫翅雀。

[ðə; ði] [ˌæluː'ɛts] , [ðə; ði]['spæroʊz; 'sperooʊz] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][paɪ] , [ðæt] [soʊ] [dɪ'laɪt] [ðə; ði] ['frentʃmən] .

the	alouettes	,	the	sparrows	baked	in	a	pie	,	that	so	delight	the	Frenchman	.
这	云雀	,	这	麻雀	烘焙	在	一个	馅饼	,	那	所以	喜	这	法国人	.

法国人最爱的菜肴——烤云雀，也就是馅饼里的麻雀。

['ɔːlsoʊ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['kwestʃən] ['weðər] [sneɪlz] , ['iːv(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][əb'teɪn]

Also	,	it	is	a	question	whether	snails	,	even	if	it	were	possible	to	obtain
还	,	它	是	一个	问题	无论	蜗牛	,	甚至	如果	它	是	可能的	到	获得

[ðə; ði] [suː'pɪriər] [bəː'^ʌndiən] ,

the	superior	Burgundian	,
这	优越的	勃艮第	,

此外，即使有可能获得上等的勃艮第葡萄酒，蜗牛是否也值得探讨。

[fæt][ænd; ənd]['dʒu:si][ænd; ənd] [kʊkt] ['i:v(ə)n][æz; əz]['aʊər; ɑ:r] [oʊn] ['ɑ:skər] [ju:st] [tu:; tə] [prɪ'per]

fat	and	juicy	and	cooked	even	as	our	own	Oscar	used	to	prepare
胖的	和	多汁的	和	煮熟	甚至	作为	我们的	自己的	奥斯卡	用过的	到	准备

[ðem; ðəm][fɔ:r; fər]['sɜ:rt(ə)n] ['wɔ:ldɔ:f] [gests] ,

them	for	certain	Waldorf	guests	,
他们	为了	肯定	华德福	客人	,

肥美多汁，烹饪得恰到好处，就像我们自己的奥斯卡过去为某些华尔道夫客人烹制的那样。

[wʊd] ['evər] [ə'pi:l] [tu:; tə][ðə; ði] [ə'merɪkən] [teɪst] ,

would	ever	appeal	to	the	American	taste	,
会	曾经	上诉	到	这	美国人	品尝	,

永远无法迎合美国人的口味。

[æz; əz]['i:v(ə)n][ðə; ði] ['kɑ:mən] ['hedʒroʊ] [sɔ:rt][ʌv; əv][sneɪl] [dʌz] [tu:; tə][ðə; ði]['ævərɪdʒ] ['frentʃmən] .

as	even	the	common	hedgerow	sort	of	snail	does	to	the	average	Frenchman	.
作为	甚至	这	常见的	树篱	种类	的	蜗牛	做	到	这	平均的	法国人	.

就像普通的田埂蜗牛对普通法国人一样。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] ['dinəz] [ʌv; əv]['mɑ:nti]['kɑ:rloʊ][ɑ:r; ər] [ˌnesə'serəli] [soʊ] [su:'pɪriər]

It	is	not	that	the	French	dinners	of	Monte	Carlo	are	necessarily	so	superior
它	是	不是	那	这	法语	晚餐	的	蒙特	卡洛	是	一定	所以	优越的

[tu:; tə] [ə'merɪkən] [ʃɔ:r] ['dinəz] ,

to	American	shore	dinners	,
到	美国人	支撑	晚餐	,

并非蒙特卡洛的法式晚餐就一定比美国海滨晚餐更胜一筹，

[ɔ:r] [ðæt] [ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ʌv; əv]['pærɪs][ɑ:r; ər][soʊ] ['ɪnfɪnətli] [tu:; tə][bi:; bi] [prɪ'fɜ:rd] [tu:; tə] [ðoʊz] ,

or	that	the	little	dinners	of	Paris	are	so	infinitely	to	be	preferred	to	those	,
或者	那	这	小的	晚餐	的	巴黎	是	所以	无限地	到	是	首选	到	那些	,

或者说，巴黎的小餐馆比那些餐馆好太多了。

[seɪ] , [ʌv; əv]['sɜ:rt(ə)n]['pleɪsɪz][ɪn] [nu:] [ɔ:'liənz] , [ɔ:r] [ðæt]

say	,	of	certain	places	in	New	Orleans	,	or	that
说	,	的	肯定	地方	在	新的	奥尔良	,	或者	那

比如说，新奥尔良的某些地方，或者说.....

the6

the6

the6

6

['kɑ:pəri] - ['teɪstɪŋ] ['ɔɪstər] [ʌv; əv]['hɑ:vrə; 'hɑ:və][ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] [kəm'perd] [wɪð; wɪθ] [ðoʊz] [ʌv; əv]

coppery	-	tasting	oysters	of	Havre	are	to	be	compared	with	those	of
铜色	-	品尝	牡蛎	的	勒阿弗尔	是	到	是	比较的	和	那些	的

['aʊər; ɑ:r] [oʊn] ['bɔ:ltɪmɔ:r] .

our	own	Baltimore	.
我们的	自己的	巴尔的摩	.

哈弗尔的牡蛎带有铜锈味，可以与我们巴尔的摩的牡蛎相媲美。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] [mɔ:r] [tu:; tə][bi:; bi] [sed] , ['prɑ:bəbli] , [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['wʊdkɑ:k] [ʌv; əv][oʊld]

There	is	no	more	to	be	said	,	probably	,	for	the	woodcock	patés	of	old
那里	是	不	更多的	到	是	说	,	大概	,	为了	这	鹬	肉酱	的	老的

[ˌmɔ:n'trɜ:l] ,

Montreuil	,
蒙特勒伊	,

或许，关于蒙特勒伊老城的丘鹬肉酱，已经没有什么可说的了。

[ɔːr][ðə; ði] [rɪ'lets] [ʌv; əv][tuə; tuːr] , [ɔːr][ðə; ði]['lɪt(ə)l][pɔts][ʌv; əv]['kʌstərd][wʌn][gets][æt; ət][ðə; ði]

or	the	rillettes	of	Tours	,	or	the	little	pots	of	custard	one	gets	at	the
或者	这	肉酱	的	旅游	,	或者	这	小的	锅	的	蛋奶冻	一	获得	在	这

['fɔːrən] [mɑːnt'piːljər] ,

foreign	Montpelier	,
外国的	蒙彼利埃	,

或者图尔的肉酱，或者在国外的蒙彼利埃餐厅买到的小罐蛋奶冻。

[ɔːr][ðə; ði]['vɑːl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] , [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][praɪd][ænd; ənd][boʊst][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪtiz] [ʌv; əv]

or	the	vol	-	au	-	vent	,	which	is	the	pride	and	boast	of	the	cities	of
或者	这	卷	-	au	-	发泄	,	哪个	是	这	自豪	和	夸	的	这	城市	的

[prɔ'vɔŋs] ,

Provence	,
普罗旺斯	,

或者说，酥皮盒，它是普罗旺斯城市的骄傲和自豪之物。

[ðæn; ðən][ðer; ðər][ɪz][fɔːr; fər] ['grændˌməʊz] ['kʊkiz] [sʌtʃ] [æz; əz][hæv; həv][pʊt]['kæmdən] , [meɪn] ,

than	there	is	for	grandmother's	cookies	such	as	have	put	Camden	,	Maine	,
比	那里	是	为了	祖母的	曲奇饼	这样的	作为	有	放	卡姆登	,	缅因州	,

[ɑːn][ðə; ði][mæp] ,

on	the	map	,
在	这	地图	,

比起祖母做的饼干，缅因州卡姆登的饼干更受欢迎，这些饼干让卡姆登名扬四海。

[ɔːr]['leɪdi] ['bɔːltɪmɔːr] [keɪks] ,

or	Lady	Baltimore	cakes	,
或者	女士	巴尔的摩	蛋糕	,

或者巴尔的摩夫人蛋糕，

[ɔːr][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [paɪz][wʌn][goʊz][tuː; tə] ['nɔːrðərn] [nuː] ['hæmpʃə] [tuː; tə][faɪnd][ɪn][ðer; ðər]['glɔːri] ,

or	the	chicken	pies	one	goes	to	northern	New	Hampshire	to	find	in	their	glory	,
或者	这	鸡	馅饼	一	去	到	北方	新的	汉普郡	到	寻找	在	他们的	荣耀	,

或者去新罕布什尔州北部寻找美味的鸡肉馅饼，

[ɔːr][ðə; ði] ['tɜːkɪz] [ðæt] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [griːn] ['maʊntnz] , [meɪk] [vɝ'mɑːnts] [feɪm] .

or	the	turkeys	that	,	as	much	as	the	Green	Mountains	,	make	Vermont's	fame	.
或者	这	火鸡	那	,	作为	很多	作为	这	绿色的	山脉	,	制作	佛蒙特州的	名声	.

或者说，是那些火鸡，它们和绿山一样，使佛蒙特州闻名遐迩。

[stɪl] , [ðer; ðər][ɪz][noʊ]['kwestʃən][bʌt; bət][ðæt][ðə; ði][ə'merɪkən]['pælət] [wʊd] ['benɪfɪt] [mʌtʃ] [baɪ]

Still	,	there	is	no	question	but	that	the	American	palate	would	benefit	much	by
仍然	,	那里	是	不	问题	但	那	这	美国人	味蕾	会	益处	很多	经过

['biːɪŋ] ['kʌltɪveɪtɪd] ,

being	cultivated	,
存在	栽培	,

然而，毫无疑问，美国人的味蕾如果能得到更好的培养，将会受益匪浅。

[nɑːt]['oʊnli][ɪn][ðə; ði] ['ɪntrəsts] [ʌv; əv] [ɪ'kɑːnəmi] ,

not	only	in	the	interests	of	economy	,
不是	仅有的	在	这	兴趣	的	经济	,

不仅出于经济利益，

[bʌt; bət]['ɔːlsoʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [vjuː] [tuː; tə][ðə; ði] [ɪn'kriːs] [ʌv; əv][ˌgæstrə'nɑːmɪk] ['pleʒər] ,

but	also	with	a	view	to	the	increase	of	gastronomic	pleasure	,
但	还	和	一个	看法	到	这	增加	的	美食	乐趣	,

但同时也是为了增加美食乐趣，

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [teɪst] [əˈtuːnd] [tuː; tə] [ˈmeni] [ˌveəriːˈeiʃənz][ɪz][æz; əz][æn; ən] [ɪr] [ˈsensətɪv] [tuː; tə][ðə; ði]

for	a	taste	attuned	to	many	variations	is	as	an	ear	sensitive	to	the
为了	一个	品尝	协调的	到	许多	变体	是	作为	一个	耳朵	敏感的	到	这

[ˈnuːɑːnsɪz][ʌv; əv] [swiːt] [saʊndz] [ɔːr][æn; ən] [aɪ] [treɪnd] [tuː; tə] [pərˈsiːv] [ˈdelɪkət] [toʊnz] [ænd; ənd]

nuances	of	sweet	sounds	or	an	eye	trained	to	perceive	delicate	tones	and
细微差别	的	甜的	声音	或者	一个	眼睛	受过训练	到	感知	精美的	音调	和

[tɪnts] .

tints	.
色调	.

对多种变化都感兴趣的品味，就像耳朵能敏锐地分辨甜美声音的细微差别，或者眼睛能敏锐地感知微妙的音调和色彩一样。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈriːəli] [ə; eɪ] [ˈmætər] [fɔːr; fər] regret7 – [eɪt]

It	is	really	a	matter	for	regret7	–	8
它	是	真的	一个	事情	为了	regret7	–	8

这真是一件令人遗憾的事[7-8]

[ðæt] [wiː; wi] , [æz; əz][ə; eɪ][ˈpiːp(ə)l] ,

that	we	,	as	a	people	,
那	我们	,	作为	一个	人们	,

我们作为一个民族，

[hæv; həv][nɑːt] [bɪn] [æz; əz] [ˈwɪlɪŋ] [tuː; tə] [lɜːrn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [frentʃ] [ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv] [ˈkʊkɪŋ]

have	not	been	as	willing	to	learn	from	the	French	the	art	of	cooking
有	不是	到过	作为	愿意的	到	学习	从	这	法语	这	艺术	的	烹饪

[ænd; ənd] [ˈiːtɪŋ] [æz; əz][wiː; wi][hæv; həv] [bɪn] [tuː; tə][əˈkwaɪər][frʌm; frəm][ðem; ðəm] [ˈnɑːlɪdʒ] [ʌv; əv]

and	eating	as	we	have	been	to	acquire	from	them	knowledge	of
和	吃	作为	我们	有	到过	到	获得	从	他们	知识	的

[ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv] [dres] .

the	art	of	dress	.
这	艺术	的	裙子	.

我们不像向法国人学习服装艺术那样，那么乐意向他们学习烹饪和饮食艺术。

[ʌnˈtɪl] [wiː; wi]['waɪd(ə)n]['aʊər; ɑːr][həˈraɪz(ə)n] [səˈfɪʃntli] [tuː; tə][duː] [ðɪs] ,

Until	we	widen	our	horizon	sufficiently	to	do	this	,
直到	我们	扩大	我们的	地平线	足够	到	做	这	,

直到我们拓宽视野，能够做到这一点为止

[wiː; wi][hæv; həv][nɑːt]['iːv(ə)n] [bɪˈgʌn] [tuː; tə] [dɪˈveləp] [ɔːl]['aʊər; ɑːr] [fuːd] ['riːsɔːrsɪz] [ɔːr][tuː; tə]

we	have	not	even	begun	to	develop	all	our	food	resources	or	to
我们	有	不是	甚至	开始	到	发展	全部	我们的	食物	资源	或者	到

[ˌʌndərˈstænd][ðə; ði][fɜːrst]['prɪnsəp(ə)lz][ʌv; əv] [truː] [fuːd] [ɪˈkɑːnəmi] — [wɪtʃ] [ɪz][nɑːt][æt; ət][ɔːl]

understand	the	first	principles	of	true	food	economy	—	which	is	not	at	all
理解	这	第一的	原则	的	真的	食物	经济	—	哪个	是	不是	在	全部

[sɪˈnɑːnɪməs] [wɪð; wɪθ] “ [ˈgoʊɪŋ] [wɪˈðaʊt] . ” [naɪn]

synonymous	with	“	going	without	.	”	9
同义词	和	“	去	没有	.	”	9

我们甚至还没有开始开发所有粮食资源，也没有理解真正粮食经济的基本原则——这与“挨饿受冻”完全是两回事。9

[ˈfleɪvər] , [ˈhændmeɪd] [ʌv; əv] [vəˈraɪəti]

FLAVOR	,	HANDMAID	OF	VARIETY
味道	,	使女	的	种类

风味，手工制作的多样性

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][hiː; hi][hæz; həz][ə; eɪ] ['mʌltɪtuːd] [ʌv; əv] ['siːzniŋz] [æt; ət][hɪz; ɪz] [kə'mænd]

It	is	because	he	has	a	multitude	of	seasonings	at	his	command
它	是	因为	他	有	一个	民众	的	调味料	在	他的	命令

[ænd; ənd] [noʊz] [haʊ] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm][ðæt] [ðə; ðɪ] [frentʃ] [kʊk] [ɪz] [ɪneɪbld] [nɑːt]['oʊnli][tuː; tə]

and	knows	how	to	use	them	that	the	French	cook	is	enabled	not	only	to
和	知道	如何	到	使用	他们	那	这	法语	厨师	是	已启用	不是	仅有的	到

[send][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['teɪbl] [æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ʌv; əv] ['dɪʃɪz] ,

send	to	the	table	an	infinite	variety	of	dishes	,
发送	到	这	桌子	一个	无限	种类	的	菜肴	,

正是因为法国厨师拥有多种调味料，并且懂得如何使用它们，所以他不仅能够为餐桌奉上种类繁多的菜肴，

[bʌt; bət] , [æt; ət][ðə; ðɪ] [seɪm] [taɪm] , [tuː; tə] ['præktɪs] [iː'kɔnəmiz] [ðæt] [wɜːr; wər] ['ʌðərwaɪz] [ɪm'pɑːsəb(ə)l]

but	,	at	the	same	time	,	to	practice	economies	that	were	otherwise	impossible
但	,	在	这	相同的	时间	,	到	实践	经济体	那	是	否则	不可能的

.

:

.

但与此同时，也实现了原本不可能实现的经济节约。

[ðə; ðɪ] [ə'merɪkən] [baɪz] [æn; ən] [ɪk'spensɪv] [kʌt][ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd] , [æz; əz][ɪz] [raɪt] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

The	American	buys	an	expensive	cut	of	meat	and	,	as	is	right	in	such	a
这	美国人	购买	一个	昂贵的	切	的	肉	和	,	作为	是	正确的	在	这样的	一个

[keɪs] ,

case	,
案件	,

美国人买了一块昂贵的肉，在这种情况下，这样做是理所当然的。

[triːts] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['pleɪnli] [ænd; ənd] ['sɪmpli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

treats	it	as	plainly	and	simply	as	possible	.
款待	它	作为	显然	和	简单地	作为	可能的	.

尽可能用最简单明了的方式处理。

[ðə; ðɪ] ['frentʃmən] [baɪz] [miːt] [ʌv; əv][ə; eɪ] [mʌtʃ] ['loʊər] ['kwɑːləti] ,

The	Frenchman	buys	meat	of	a	much	lower	quality	,
这	法国人	购买	肉	的	一个	很多	降低	质量	,

法国人买的肉质量差得多。

[bʌt; bət][soʊ] [em'belɪʃiz] [ˌaɪ 'tiː] [ðæt] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['teɪbl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [suː'pɪrɪər] ,

but	so	embellishes	it	that	when	it	comes	to	the	table	it	is	superior	,
但	所以	润饰	它	那	什么时候	它	来	到	这	桌子	它	是	优越的	,

但它对菜肴的润色如此精妙，以至于摆在餐桌上时，它显得更加出色。

[ɔːr] , [æt; ət] [liːst] , ['iːkwəl][tuː; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [kɔːsts] [mʌtʃ] [mɔːr] .

or	,	at	least	,	equal	to	that	which	costs	much	more	.
或者	,	在	至少	,	平等的	到	那	哪个	成本	很多	更多的	.

或者至少，它与价格高得多的产品不相上下。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ɔbdʒiktid] [ðæt] [ðɪs] [ɪz][noʊ]['riːəl] [ɪ'kɑːnəmi] ,

It	may	be	objected	that	this	is	no	real	economy	,
它	可能	是	反对	那	这	是	不	真实的	经济	,

有人可能会反驳说，这根本算不上真正的经济。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][baɪ][ðə; ðɪ][taɪm][ðə; ðɪ] [frentʃ] [kʊk] [hæz; həz] [sɔːst] [ænd; ənd] [spaɪst] [hɪz; ɪz] [tʃiːp] [kʌt]

because	by	the	time	the	French	cook	has	sauced	and	spiced	his	cheap	cut
因为	经过	这	时间	这	法语	厨师	有	酱汁	和	加香料	他的	便宜的	切

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['pælətəb(ə)l] ,

in	order	to	make	it	palatable	,
在	命令	到	制作	它	可口的	,

因为等到法国厨师把那块廉价肉块调味腌制好，让它变得可以食用时，

[ðə; ði][kɔːst][ɪz][æz; əz] [greɪt] , [ɪf] [nɑːt] ['greɪtər] [ðæn; ðən][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [hæv; həv] [bɪn] [hæd; həd][hiː; hi]

the	cost	is	as	great	,	if	not	greater	than	it	would	have	been	had	he
这	成本	是	作为	伟大的	，如果	不是	更大的	比	它	会	有	到过	有	他	

[peɪd] more10

paid	more10
有薪酬的	more10

即使不比他多付一些钱付出更高的代价更大，代价也同样巨大[10]

[fɔːr; fər][hɪz; ɪz] [miːt] [ɪn][ðə; ði][fɜːrst] [pleɪs] .

for	his	meat	in	the	first	place	.
为了	他的	肉	在	这	第一的	地方	.

首先，他需要肉。

[ðɪs] [wʊd] [biː; bi] [truː] [ɪ'nʌf] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ə'mɛrɪkənz] ['meθəd] [ʌv; əv]

This	would	be	true	enough	according	to	the	average	American's	method	of
这	会	是	真的	足够的	根据	到	这	平均的	美国人的	方法	的

[prə'siːdʒər] .

procedure	.
程序	.

按照普通美国人的行事方式来看，这确实没错。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'membər] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [hæz; həz] [ɔːl'redi] [ɪn][hɪz; ɪz]

But	it	is	to	be	remembered	that	the	French	cook	has	already	in	his
但	它	是	到	是	记得	那	这	法语	厨师	有	已经	在	他的

['kɪtʃɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['vɪnɪgər] ,

kitchen	the	cooking	vinegars	,
厨房	这	烹饪	醋	,

但需要记住的是，法国厨师的厨房里本来就有烹饪用的醋。

[ðə; ði]['spaɪsɪz] , [ðə; ði] [draɪd] [hɜːrb] , [ðə; ði][iks'trækts] ,

the	spices	,	the	dried	herbs	,	the	extracts	,
这	香料	,	这	干燥	草药	,	这	提取物	,

香料、干草药、提取物

[ðæt] [ɪn] ['veri] [smɔːl] [ə'maʊnts] — [ə; eɪ] [dæʃ] [ɔːr][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] — [ɑːr; ər] [juːst] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ;

that	in	very	small	amounts	—	a	dash	or	a	few	leaves	—	are	used	at	a	time	;
那	在	非常	小的	金额	—	一个	短跑	或者	一个	很少	树叶	—	是	用过的	在	一个	时间	;

每次只需少量——一小撮或几片叶子；

['ɔːlsoʊ] , [ðæt] [ɪn][ə; eɪ] [greɪt] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['keɪsɪz] ,

also	,	that	in	a	great	number	of	cases	,
还	,	那	在	一个	伟大的	数字	的	案例	,

此外，在很多情况下，

['greiviz] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][baɪ] - ['prɑːdʌkt] [ʌv; əv][ðə; ði][meɪn] ['dɪʃɪz] —

gravies	and	sauces	are	made	from	the	by	-	products	of	the	main	dishes	—
肉汁	和	酱汁	是	制成	从	这	经过	-	产品	的	这	主要的	菜肴	—

[ðoʊz] [baɪ] - ['prɑːdʌkt] [ðæt] [ɪn][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['kɪtʃɪn] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][goʊ] [daʊn] [ðə; ði][sɪŋk] - [dreɪn]

those	by	-	products	that	in	the	American	kitchen	usually	go	down	the	sink	-	drain
那些	经过	-	产品	那	在	这	美国人	厨房	通常	去	向下	这	下沉	-	流走

[ɔːr]['ɪntuː][ðə; ði]['gɑːrbɪdʒ][peɪl] .

or	into	the	garbage	pail	.
或者	进入	这	垃圾	桶	.

肉汁和酱料是由主菜的副产品制成的——这些副产品在美国厨房里通常会被倒入水槽或垃圾桶。

[teɪk] [ə; eɪ] [piːp] ['ɪntuː][ðə; ði]['tɪpɪk(ə)l] [frentʃ] ['kʌbərd] .

Take	a	peep	into	the	typical	French	cupboard	.
拿	一个	窥视	进入	这	典型的	法语	橱柜	.

让我们一起窥探一下典型的法式橱柜。

[ðer; ðər][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][frʌm; frəm] ['twenti] - [faɪv][tuː; tə] ['θɜːrti] ['lɪkwɪd] ['siːzniŋz] [sʌtʃ] [æz; əz]

There	you	will	find	from	twenty	-	five	to	thirty	liquid	seasonings	such	as
那里	你	将要	寻找	从	二十	-	五	到	三十	液体	调味料	这样的	作为

['æntʃoʊvi]['ekstrækt; ɪk'stræk] ,

anchovy	extract	,
凤尾鱼	提炼	,

在那里，您可以找到二十五到三十种液体调味料，例如凤尾鱼提取物。

[təˈbæskoʊ] [sɔːs] , [miːt] [iks'trækts] , ['mʌʃrʊm] ['kætsəp] , [təˈmeɪtoʊ] [peɪst] , ['tʃʌtni] , ['veriəs]

tobasco	sauce	,	meat	extracts	,	mushroom	catsup	,	tomato	paste	,	chutney	,	various
塔巴斯科	酱	,	肉	提取物	,	蘑菇	番茄酱	,	番茄	粘贴	,	酸辣酱	,	各种各样的

['vɪnɪgər] ,

vinegars	,
醋	,

塔巴斯科辣椒酱、肉类提取物、蘑菇番茄酱、番茄酱、酸辣酱、各种醋

['wustəʃiə] [ænd; ənd] ['meni] [ə'nʌðər] ['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [tæŋ] [ænd; ənd][ə; eɪ]

Worcestershire	and	many	another	flavoring	designed	to	give	a	tang	and	a
伍斯特郡	和	许多	其他	调味	设计	到	给	一个	唐	和	一个

[zest] ['iːv(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][moʊst] [ʌn'prɑːmɪsɪŋ] [dɪʃ] ,

zest	even	to	the	most	unpromising	dish	,
热情	甚至	到	这	最多	不乐观	盘子	,

伍斯特沙司和许多其他调味料旨在为即使是最平淡无奇的菜肴增添风味和活力。

[ɪf] [juːst] [əˈraɪt] .

if	used	aright	.
如果	用过的	好的	.

如果使用得当。

[ðer; ðər][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] , [tuː] , ['fɪfti] [ɔːr] [mɔːr] [draɪ] ['siːzniŋz] , including11

There	you	will	find	,	too	,	fifty	or	more	dry	seasonings	,	including11
那里	你	将要	寻找	,	也	,	五十	或者	更多的	干燥	调味料	,	including11

那里你还会发现五十多种干调料，其中包括11种。

['ænɪs] , ['beɪzl] , ['sæfrən] , ['seɪvəri] , [kloʊv][ɔːr]['gɑːrlɪk] , ['kæsɪə] [bʌdz] , [beɪ] [liːf] , ['dʒɪndʒər] [ruːt] ,

anise	,	basil	,	saffron	,	savoury	,	clove	or	garlic	,	cassia	buds	,	bay	leaf	,	ginger	root	,
八角	,	罗勒	,	藏红花	,	咸味的	,	丁香	或者	蒜	,	决明子	花蕾	,	湾	叶子	,	姜	根	,

茴香、罗勒、藏红花、香薄荷、丁香或大蒜、桂皮芽、月桂叶、生姜根

['pepər] - [kɔːrnz] , ['mɑːrdʒərəm] , [mɪnt] , [taɪm] , ['keipəz][ænd; ənd][soʊ][ɑːn] .

pepper	-	corns	,	marjoram	,	mint	,	thyme	,	capers	and	so	on	.
胡椒	-	玉米	,	马郁兰	,	薄荷	,	百里香	,	刺山柑	和	所以	在	.

胡椒粒、马郁兰、薄荷、百里香、刺山柑等等。

[ˌhɪrˈɪn] [laɪ][ðə; ði] “ ['siːkrɪts] ” [ʌv; əv] [frentʃ] ['kʊkəri] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] , [ɪn] [truːθ] , [nɑːt] ['siːkrɪts] [æt; ət][ɔːl]

Herein	lie	the	“	secrets	”	of	French	cookery	which	are	,	in	truth	,	not	secrets	at	all
在此处	说谎	这	“	秘密	”	的	法语	烹饪	哪个	是	,	在	真相	,	不是	秘密	在	全部

,

,

,

这就是法国烹饪的“秘诀”，但实际上，这些根本算不上什么秘密。

[bʌt; bət] ['mɪrli] [ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['kɑːmən] [sens] [tuː; tə][ðə; ði][kwɪ'ziːn] .

but	merely	the	application	of	common	sense	to	the	cuisine	.
但	仅仅	这	应用	的	常见的	感觉	到	这	美食	.

只不过是将常识应用于烹饪而已。

[ðə; ði] [frentʃ] [hæv; həv]['nevər] [ə'laʊd] [ðer; ðər] [teɪst] [tuː; tə][biː; bi] [rɪ'strɪktɪd] [baɪ]['predʒədɪs] ,

The	French	have	never	allowed	their	taste	to	be	restricted	by	prejudice	,
这	法语	有	绝不	允许	他们的	品尝	到	是	受限制的	经过	偏见	,

法国人从不允许自己的品味受到偏见的限制。

[soʊ] [ðeɪ] [heɪl][ə; eɪ] [nuː] ['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [dɪ'laɪt] ['ræðər][ðæn; ðən]['redʒistəriŋ][æn; ən] [ɪn'stɪŋktɪv]

so	they	hail	a	new	flavor	with	delight	rather	than	registering	an	instinctive
所以	他们	冰雹	一个	新的	味道	和	喜	相当	比	注册	一个	本能

[dɪs'laɪk][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt][fə'mɪliər] .

dislike	because	it	is	not	familiar	.
不喜欢	因为	它	是	不是	熟悉的	.

因此，他们会欣然接受一种新口味，而不是因为不熟悉而本能地产生厌恶感。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'plaɪd] [ˌedʒu'keɪʃ(ə)n] ,

With	a	little	applied	education	,
和	一个	小的	应用	教育	,

稍加应用教育，

[ə'mɛrɪkənz] [kæn; kən] [brɪŋ] [ðə; ðɪ] [tʃɑːrm] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [frentʃ] ['teɪbl] [tuː; tə][ðer; ðər] [oʊn] ['hoʊmz]

Americans	can	bring	the	charm	of	the	French	table	to	their	own	homes
美国人	能	带来	这	魅力	的	这	法语	桌子	到	他们的	自己的	房屋

['rædər] [ðæn; ðən] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ,

rather	than	when	they	are	,
相当	比	什么时候	他们	是	,

美国人可以将法式餐桌的魅力带回家中，而不是仅仅在外出时。

[æz; əz] [ðeɪ] [seɪ] , ['taɪərd][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [seɪm] [oʊld] [raʊnd] [ʌv; əv] “ [iːts] ,

as	they	say	,	tired	of	the	same	old	round	of	“	eats	,
作为	他们	说	,	疲劳的	的	这	相同的	老的	圆形的	的	“	吃	,

正如他们所说，厌倦了千篇一律的“吃”，

” ['siːkɪŋ] [aʊt][ə; eɪ][ˌnɑːndɪ'skrɪpt] ['teɪbl] - ['restrɑːnt] [ænd; ənd] ['iːgərli] [kən'suːmɪŋ] [wʌt] [ɪz]

”	seeking	out	a	nondescript	table	d'hôte	restaurant	and	eagerly	consuming	what	is
”	寻求	出去	一个	不伦不类	桌子	-	餐厅	和	急切地	消费	什么	是

[set] [bɪ'fɔːr] [ðem; ðəm] ,

set	before	them	,
放	前	他们	,

“寻找一家毫不起眼的套餐餐厅，然后兴致勃勃地享用摆在面前的菜肴。”

['greɪtf(ə)l][fɔːr; fər][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] .

grateful	for	a	change	.
感激的	为了	一个	改变	.

感谢这种改变。

[bʌt; bət][dəunt] ['hɑːrdn] [jʊr; jər] [hɑːrt] [ə'genst] [frentʃ] ['kʊkəri] ['mɪrli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][juː; jʊ][hæv; həv]

But	don't	harden	your	heart	against	French	cookery	merely	because	you	have
但	不	硬化	你的	心	反对	法语	烹饪	仅仅	因为	你	有

['saːmpld][ˌaɪ 'tiː] ,

sampled	it	,
抽样	它	,

但不要仅仅因为品尝过法国菜就对它抱有偏见。

[æz; əz][juː; jʊ]['fɑːndli] [θɪŋk] ,

as	you	fondly	think	,
作为	你	深情地	思考	,

正如你所怀念的那样，

[æt; ət][wʌn][ɔːr] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] “ [red] - - ” [ʌv; əv] [nuː] [jɔːk] [ɔːr]['eni] ['ʌðər] ['sɪti] .

at	one	or	another	of	the	“	red	-	inkeries	”	of	New	York	or	any	other	city	.
在	一	或者	其他	的	这	“	红色的	-	-	”	的	新的	约克	或者	任何	其他	城市	.

在纽约或其他任何城市的某家“红墨水厂”。

For12

For12

For12

[ðə; ði][moʊst][pɑːrt][ðə; ði] “ [frentʃ] ” ['restərənt] [ʌv; əv][ðə; ði][lænd][ɑːr; ər][ɪn][ri'æləti][nɑːt] [frentʃ]

the	most	part	the	“	French	”	restaurants	of	the	land	are	in	reality	not	French
这	最多	部分	这	“	法语	”	餐厅	的	这	土地	是	在	现实	不是	法语

[æt; ət][ɔːl] ,

at	all	,
在	全部	,

这个国家的大部分“法式”餐厅实际上根本不是法式餐厅。

[bʌt; bət][ɪ'tæliən][fɔːr; fər][ðə; ði][moʊst][pɑːrt] , [ænd; ənd] [wət'evər] ['gælɪk]['fleɪvər][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] ['evər]

but	Italian	for	the	most	part	,	and	whatever	Gallic	flavor	the	remainder	ever
但	意大利语	为了	这	最多	部分	,	和	任何	高卢语	味道	这	余	曾经

[pə'zest] [hæz; həz] [wel] - [naɪ] ['vænɪʃt] .

possessed	has	well	-	nigh	vanished	.
拥有	有	出色地	-	夜	消失了	.

但大部分是意大利风味，其余部分曾经拥有的法式风味几乎已经消失殆尽。

[ðer; ðər] [meɪ] [biː; bi] [ik'sepʃənz] [bʌt; bət] , [ɪf] [ðer; ðər][ɑːr; ər] , [ðer; ðər]['peitrənz] ['kerfəli] [gɑːrd] [ðə; ði]

There	may	be	exceptions	but	,	if	there	are	,	their	patrons	carefully	guard	the
那里	可能	是	例外情况	但	,	如果	那里	是	,	他们的	顾客	小心	警卫	这

['siːkrət] .

secret	.
秘密	.

或许会有例外，但如果真有例外，他们的赞助人会小心翼翼地保守这个秘密。

[bʌt; bət][tuː; tə][rɪ'tɜːrn][tuː; tə]['aʊər; ɑːr]['sʌbdʒekt] : [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [frentʃ] ['kʊks] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv]

But	to	return	to	our	subject	:	It	is	the	French	cook's	knowledge	of
但	到	返回	到	我们的	主题	:	它	是	这	法语	库克的	知识	的

[ðə; ði] ['sʌltɪz] ,

the	subtleties	,
这	微妙之处	,

但回到我们的话题：法国厨师懂得的是其中的微妙之处。

[ðə; ði]['nuːɑːnsɪz][ʌv; əv] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [stændz][hɪm; ɪm][ɪn] [gʊd] [sted] .

the	nuances	of	seasoning	that	stands	him	in	good	stead	.
这	细微差别	的	调料	那	站立	他	在	好的	坚定	.

他对调味料的精妙运用让他受益匪浅。

[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['wʊmən] [huː] [hæz; həz] [ɛ'seɪd] [tuː; tə][juːz][sʌm; səm][spaɪs][ɔːr]['seɪvəri] [ˌʌnfə'mɪliər]

The	American	woman	who	has	essayed	to	use	some	spice	or	savory	unfamiliar
这	美国人	女士	WHO	有	尝试	到	使用	一些	香料	或者	美味的	陌生

[tuː; tə][hɜːr; hər][ænd; ənd][hæz; həz] [tɜːrnd] [aʊt][ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪtʃ] [hɜːr; hər]['fæməli][hæz; həz] [dɪ'klerd] “

to	her	and	has	turned	out	a	dish	which	her	family	has	declared	“
到	她	和	有	转向	出去	一个	盘子	哪个	她	家庭	有	声明	“

['teɪstɪd] [laɪk] ['medɪs(ə)n] ” [ɪz] ,

tasted	like	medicine	”	is	,
尝过	喜欢	药品	”	是	,

一位美国女性尝试使用一些她不熟悉的香料或调味料，结果做出来的菜肴被家人评价为“味道像药”，她就是.....

['nætʃ(ə)rəli] [ɪ'nʌf] , [dɪs'kɜːrɪdʒd] [frʌm; frəm] ['wɑːndərɪŋ] ['æftər] [ðæt] [pər'tɪkjələr] [streɪndʒ][gɑːd] [ə'gen] .

naturally	enough	,	discouraged	from	wandering	after	that	particular	strange	god	again	.
自然	足够的	,	灰心	从	漫游	后	那	特别的	奇怪的	上帝	再次	.

自然而然地，他便不再迷信那个古怪的神了。

[ðə; ði] [truːθ] [ɪz] [ðæt] [ʃiː; ʃi][hæz; həz][ˌoʊvər'dʌn][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .

The	truth	is	that	she	has	overdone	the	seasoning	.
这	真相	是	那	她	有	做得太过火了	这	调料	.

事实是她调味料放多了。

[ʃiː; ʃi] ['dʌznt] [wɑːnt][tuː; tə][biː; bi][ˌpɑːrsɪ'moʊniəs] , [wɪtʃ] [ɪz][dʒʌst] [wʌt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [ɪz][wɪð; wɪθ]

She	doesn't	want	to	be	parsimonious	,	which	is	just	what	the	French	cook	is	with
她	不	想	到	是	节俭的	,	哪个	是	只是	什么	这	法语	厨师	是	和

[hɪz; ɪz]['fleɪvərz] ,

his	flavors	,
他的	口味	,

她不想吝啬，而法国厨师在调味方面却恰恰相反。

['oʊnli][hiː; hi] , [mɔːr] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] , [kɔːlz][ˌaɪ 'tiː]['juːzɪŋ] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] .

only	he	,	more	scientifically	,	calls	it	using	good	judgment	.
仅有的	他	,	更多的	科学地	,	呼叫	它	使用	好的	判断	.

只不过他用更科学的方式称之为运用良好的判断力。

[ɪf] [hiː; hi]['juːzɪz]['gɑːrlɪk][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] , [ˌaɪ 'tiː] ['dʌznt] [ˌnesə'serəli] ['fɑːloʊ] [ðæt] [ðə; ði][ɪn'taɪər]

If	he	uses	garlic	in	a	salad	,	it	doesn't	necessarily	follow	that	the	entire
如果	他	用途	蒜	在	一个	沙拉	,	它	不	一定	跟随	那	这	全部的

household13

household13
household13

如果他在沙拉里放了大蒜，并不一定意味着全家人都放大蒜。13

[mʌst; məst] [teɪk] [ɑːn][ðə; ði] ['ætməsfɪr] [ʌv; əv][æn; ən][ɪ'tæliən]['bɑːrbər] [ʃɑːp] , [fɔːr; fər][hiː; hi]['juːzɪz]

must	take	on	the	atmosphere	of	an	Italian	barber	shop	,	for	he	uses
必须	拿	在	这	气氛	的	一个	意大利语	理发师	店铺	,	为了	他	用途

['gɑːrlɪk][ɔːr]['ʌnjən] ,

garlic	or	onion	,
蒜	或者	洋葱	,

必须营造出意大利理发店的氛围，因为他会用大蒜或洋葱。

[nɑːt][tuː; tə] [gɪv] [ðer; ðər]['fleɪvər][tuː; tə][ə; eɪ] [dɪʃ] ,

not	to	give	their	flavor	to	a	dish	,
不是	到	给	他们的	味道	到	一个	盘子	,

不会给菜肴带来它们的味道，

[bʌt; bət][tuː; tə] [brɪŋ] [aʊt][ðə; ði]['fleɪvərz][ʌv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [juːst] .

but	to	bring	out	the	flavors	of	the	vegetables	with	which	they	are	used	.
但	到	带来	出去	这	口味	的	这	蔬菜	和	哪个	他们	是	用过的	.

但是为了衬托出与之搭配的蔬菜的风味。

[və'nɪlə] [ænd; ənd]['lemən][hæv; həv][æn; ən]['ɔːlmoʊst][ˌjuːnɪ'vɜːrs(ə)l] [ə'piːl] [tuː; tə][ðə; ði] ['pælət] , [ænd; ənd]

Vanilla	and	lemon	have	an	almost	universal	appeal	to	the	palate	,	and
香草	和	柠檬	有	一个	几乎	普遍的	上诉	到	这	味蕾	,	和

['noʊɪŋ] [ðɪs] ,

knowing	this	,
会心	这	,

香草和柠檬几乎对所有人来说都具有吸引力，了解这一点之后，

[ðə; ði] [ə'merɪkən] [kʊk] , [laɪk][ðə; ði][ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n] [bɪ'fɔːr] [hɜːr; hər] , [hæz; həz]['ɔːlweɪz] ['siːznd]

the	American	cook	,	like	the	generation	before	her	,	has	always	seasoned
这	美国人	厨师	,	喜欢	这	一代	前	她	,	有	总是	经验丰富的

[hɜːr; hər][raɪs] ['pudɪŋz] ,

her	rice	puddings	,
她	米	布丁	,

这位美国厨师和她上一代人一样，一直以来都会在米布丁里加调料。

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [wɪð; wɪθ][wʌn][ɔːr][ðə; ði] ['ʌðər] ,

for	instance	,	with	one	or	the	other	,
为了	实例	,	和	一	或者	这	其他	,

例如，使用其中之一，

[dʒʌst][æz; əz][hɜːr; hər]['æp(ə)l] [sɔːs] [hæz; həz] [ɪn'veriəbli] [bɪn] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ]['leмən][ɔːr]['nʌtmeg] ,

just	as	her	apple	sauce	has	invariably	been	flavored	with	lemon	or	nutmeg	,
只是	作为	她	苹果	酱	有	总是	到过	调味	和	柠檬	或者	肉豆蔻	,

就像她做的苹果酱总是会加入柠檬或肉豆蔻调味一样，

[hɜːr; hər] [bred] ['pʊdɪŋ] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][soʊ][ɔːl] [ə'lɔːŋ] [hɜːr; hər] [rɪ'strɪktɪd] [laɪn] .

her	bread	pudding	with	vanilla	,	and	so	all	along	her	restricted	line	.
她	面包	布丁	和	香草	,	和	所以	全部	沿着	她	受限制的	线	.

她的香草面包布丁，以及她所有受限的路线。

[ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [hoʊldz][noʊ] [briːf] [ə'genst] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [hiː; hi]['fleɪvərz][hɪz; ɪz]

The	French	cook	holds	no	brief	against	vanilla	,	and	sometimes	he	flavors	his
这	法语	厨师	持有	不	简短的	反对	香草	,	和	有时	他	口味	他的

[raɪs] ['pʊdɪŋ] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] ,

rice	pudding	with	it	,
米	布丁	和	它	,

这位法国厨师并不排斥香草，有时他还会用香草来给米布丁调味。

[bʌt; bət][hiː; hi][soʊ] [gaɪdz] ['mætərz] [ðæt] [ðə; ði] ['veri] [saɪt] [ɔːr]['menʃ(ə)n][ʌv; əv][raɪs] ['pʊdɪŋ] [dʌz]

but	he	so	guides	matters	that	the	very	sight	or	mention	of	rice	pudding	does
但	他	所以	指南	事情	那	这	非常	视线	或者	提到	的	米	布丁	做

[nɑːt] [brɪŋ] [ðə; ði] [θɔːt] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [tuː; tə][ðə; ði][maɪnd] ,

not	bring	the	thought	of	vanilla	to	the	mind	,
不是	带来	这	想法	的	香草	到	这	头脑	,

但他巧妙地引导着一切，以至于人们一看到或提到米布丁，都不会联想到香草。

[fɔːr; fər][wɪð; wɪθ][hɪm; ɪm][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [pi'stæʃ] [ɔːr][roʊz][ɔːr][hæv; həv][ə; eɪ]

for	with	him	it	may	be	flavored	with	pistache	or	rose	or	have	a
为了	和	他	它	可能	是	调味	和	开心果	或者	玫瑰	或者	有	一个

[dʒə'reɪniəm] [liːf] [beɪkt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

geranium	leaf	baked	in	it	,
天竺葵	叶子	烘焙	在	它	,

因为他可能会在菜肴中加入开心果或玫瑰调味，或者在里面烤入一片天竺葵叶子。

['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] , [ˌɪndɪ'skraɪbəbl] ['fleɪvər] .

giving	a	delightful	,	indescribable	flavor	.
给予	一个	愉快	,	无法形容	味道	.

赋予其令人愉悦、难以言喻的风味。

[æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] [bred] ['pʊdɪŋ] [bɪ'kʌmz] ['verɪtəbli] [ə; eɪ] [kwiːn] of14

An	ordinary	bread	pudding	becomes	veritably	a	queen	of14
一个	普通的	面包	布丁	变成	确实	一个	女王	of14

普通的布丁摇身一变，成了名副其实的甜点女王！

['pudɪŋz] [æz; əz] , [ɪn'diːd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kɔːld] ,

puddings	as	,	indeed	,	it	is	called	,
布丁	作为	,	的确	,	它	是	称为	,

布丁，的确，正如它被称作的那样。

['mɪrli] [baɪ] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][dʒæm] [θruː] [ɪts] ['sentər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l]['aɪsɪŋ] [spred]

merely	by	having	a	layer	of	jam	through	its	center	and	a	simple	icing	spread
仅仅	经过	拥有	一个	层	的	果酱	通过	它是	中心	和	一个	简单的	糖霜	传播

['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

over	the	top	.
超过	这	顶部	.

只需在中间夹一层果酱，再在上面抹上一层简单的糖霜即可。

['ɔ:rd(ə)neri] [pi:] [su:p] [ɪg'zɪbɪts] [kə'mi:liən] - [laɪk] [ˌpɔsə'bilitiz] ['mɪrli] [θru:] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]

Ordinary	pea	soup	exhibits	chameleon	-	like	possibilities	merely	through	the	addition	of
普通的	豌豆	汤	展品	变色龙	-	喜欢	可能性	仅仅	通过	这	添加	的

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] - [ru:t] ,

a	little	celery	-	root	,
一个	小的	芹菜	-	根	,

普通的豌豆汤只需加入少许芹菜根，就能展现出变色龙般的无限可能。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['kɜ:ri] [ɔ:r][ðə; ði] [əd'mɪkstʃər] [ʌv; əv][ə; eɪ] [fju:] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] [mɪnst] ['spɪnɪtʃ] ,

a	dash	of	curry	or	the	admixture	of	a	few	spoonfuls	of	minced	spinach	,
一个	短跑	的	咖喱	或者	这	混合物	的	一个	很少	一勺	的	剁碎	菠菜	,

加少许咖喱粉或几勺菠菜碎，

[ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] [su:p] [hæz; həz][fɔ:r; fər][moʊst][æn; ən] [ə'pi:l] [ðæt] ['i:v(ə)n] [ðɪs] ['feɪvərɪt] [ʌv; əv]

and	tomato	soup	has	for	most	an	appeal	that	even	this	favorite	of
和	番茄	汤	有	为了	最多	一个	上诉	那	甚至	这	最喜欢的	的

[su:ps] ['nevər][hæd; həd] [bɪ'fɔ:r] [wen] [dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [ə'maʊnt][ʌv; əv] [taɪm] [ɪz] ['ædɪd] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:]

soups	never	had	before	when	just	the	right	amount	of	thyme	is	added	while	it
汤	绝不	有	前	什么时候	只是	这	正确的	数量	的	百里香	是	额外	尽管	它

['siməz] ,

simmers	,
慢炖	,

对于大多数人来说，番茄汤的吸引力是以前从未有过的，只要在炖煮过程中加入适量的百里香即可。

[ə'lɔ:ŋ] [wɪð; wɪθ] , [pər'hæps][ə; eɪ] ['beɪˌli:f] .

along	with	,	perhaps	a	bayleaf	.
沿着	和	,	也许	一个	月桂叶	.

或许还会加上一片月桂叶。

[ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] [ə'pendɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]

In	the	recipes	appended	to	the	little	dinners	in	this	book	a	great	many	of	the
在	这	食谱	附加	到	这	小的	晚餐	在	这	书	一个	伟大的	许多	的	这

[frentʃ] [kʊks] - [mə'tɪrɪəlz] [ænd; ənd] ['meθədz] [ʌv; əv] [prə'si:dʒər] [ɑ:r; ər][set] [fɔ:rθ] .

French	cooks	'	materials	and	methods	of	procedure	are	set	forth	.
法语	厨师	-	材料	和	方法	的	程序	是	放	前进	.

本书附有小餐食谱，其中列出了许多法国厨师使用的材料和烹饪方法。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] [ˌɔ:rdn'erəli] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] [hæz; həz][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋz] [ɑ:n]

But	if	the	ordinarily	experimental	American	housewife	has	the	flavorings	on
但	如果	这	按说	实验	美国人	家庭主妇	有	这	调味料	在

[hænd] ,

hand	,
手	,

但如果平时喜欢尝试新事物的美国主妇手边正好有调味料的话，

[ʃi:; ʃi] [wɪl] ['daʊtləs] [hɜ:r'self] [kən'traɪv] ['meni] [æn; ən] [ə'lʊrɪŋ] [dɪʃ] [ʌv; əv][hɜ:r; hər] [oʊn] .

she	will	doubtless	herself	contrive	many	an	alluring	dish	of	her	own	.
她	将要	毫无疑问	她自己	精心策划	许多	一个	诱人	盘子	的	她	自己的	.

她无疑会亲自构思出许多诱人的菜肴。

[və'raɪəti][ɪz] [sed] [tu:; tə][bi:; bi][ðə; ði][spaɪs][ʌv; əv][laɪf] .

Variety	is	said	to	be	the	spice	of	life	.
种类	是	说	到	是	这	香料	的	生活	.

人们常说，多样性是生活的调味品。

[haʊ'evər] [ðæt] [meɪ] [bi:; bi] , [ðə; ði]['spaɪsɪz][ænd; ənd][ðer; ðər] [frendz] , [ðə; ði] [hɜ:rb] ,

However	that	may	be	,	the	spices	and	their	friends	,	the	herbs	,
然而	那	可能	是	,	这	香料	和	他们的	朋友们	,	这	草药	,

然而，无论如何，香料及其伙伴，草药，

['sɜːrt(ə)nli] [meɪk] [fɔːr; fər][və'raɪəti][ɪn] [ðæt] [ɪm'pɔːrt(ə)nt]['fʌŋkʃ(ə)n] [ʌv; əv][laɪf] , [ðə; ði] ['dɪnər] ['teɪbl] . -

certainly	make	for	variety	in	that	important	function	of	life	,	the	dinner	table	.	15
当然	制作	为了	种类	在	那	重要的	功能	的	生活	,	这	晚餐	桌子	.	-

当然，这无疑会为生活中这一重要环节——餐桌——增添多样性。15

[truː] [treɪlz] [tɔːrd] [ɪ'kɑːnəmi]

TRUE	TRAILS	TOWARD	ECONOMY
真的	小径	朝向	经济

通往经济的真正道路

[ɪn][ðə; ði][fɜːrst] [pleɪs] ,

In	the	first	place	,
在	这	第一的	地方	,

首先，

[noʊ][treɪl] [tɔːrd] [ɪ'kɑːnəmi] [ɪn] [kən'dʌktɪŋ] [ðə; ði][kwɪ'ziːn][ʌv; əv][ə; eɪ] ['haʊshoʊld] [laɪz] [θruː] [ðə; ði]

no	trail	toward	economy	in	conducting	the	cuisine	of	a	household	lies	through	the
不	踪迹	朝向	经济	在	进行	这	美食	的	一个	家庭	谎言	通过	这

[ˌdelɪkə'tesn] [stɔːr] [ɔːr][ðə; ði] “ ['fænsi] ” ['groʊsəri] .

delicatessen	store	or	the	“	fancy	”	grocery	.
熟食	店铺	或者	这	“	想要	”	杂货店	.

要想在家庭烹饪中节省开支，去熟食店或“高档”杂货店是行不通的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] [ʌn'flætərɪŋ] ['kɑːment] [ɑːn][ðə; ði]['spɪrɪt][ʌv; əv] [θrɪft] [ʌv; əv] [ə'merɪkən] ['hauswaivz]

It	is	an	unflattering	comment	on	the	spirit	of	thrift	of	American	housewives
它	是	一个	不讨喜的	评论	在	这	精神	的	节约	的	美国人	家庭主妇

[ðæt] [ðə; ði] [ˌdelɪkə'tesn] [stɔːr] [hæz; həz] ['setld] [daʊn] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['flɜːrɪʃɪŋ] [ɪg'zɪstəns] ,

that	the	delicatessen	store	has	settled	down	to	such	a	flourishing	existence	,
那	这	熟食	店铺	有	定居	向下	到	这样的	一个	茕茕	存在	,

熟食店如今如此繁荣，这无疑是对美国主妇节俭精神的一种贬低。

[pər'tɪkjələrli] [ɪn] ['iːstərn] ['sɪtiz] .

particularly	in	Eastern	cities	.
特别	在	东	城市	.

尤其是在东部城市。

['eni] ['wʊmən] [huː] [pə'zesiz] [ə; eɪ] [stoʊv] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [ʌv; əv][hɜːr; hər] [oʊn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

Any	woman	who	possesses	a	stove	and	a	kitchen	of	her	own	should	be
任何	女士	WHO	拥有	一个	火炉	和	一个	厨房	的	她	自己的	应该	是

[ə'ʃeɪmd] [tuː; tə][æd'mɪt][ðə; ði] ['leɪzɪnəs] [ðæt] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ]['semi] - [ə'keɪʒən(ə)l] ['vɪzɪt][tuː; tə]

ashamed	to	admit	the	laziness	that	more	than	a	semi	-	occasional	visit	to
羞愧	到	承认	这	懒惰	那	更多的	比	一个	半	-	偶然	访问	到

[ðiːz] “ ['delɪkət] ['iːtɪŋ] ” ['pleɪsɪz] ['predikeits] .

these	“	delicate	eating	”	places	predicates	.
这些	“	精美的	吃	”	地方	谓词	.

任何拥有炉灶和厨房的女性都应该为自己懒惰而感到羞愧，因为经常光顾这些“精致餐饮”场所就表明了这一点。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [fjuː] [θɪŋz] [tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][ɪn][ðem; ðəm] [ðæt] [ʃiː; ʃi] ['ʃʊdənt] [biː; bi]['eɪb(ə)l]

There	are	few	things	to	be	had	in	them	that	she	shouldn't	be	able
那里	是	很少	事物	到	是	有	在	他们	那	她	不应该	是	有能力的

[tuː; tə] [meɪk] ['betər] [æt; ət] [hoʊm] [ænd; ənd][æt; ət][ə; eɪ][kɔːst] [ðæt] [ɪz][bʌt; bət][ə; eɪ]['frækʃ(ə)n][ʌv; əv]

to	make	better	at	home	and	at	a	cost	that	is	but	a	fraction	of
到	制作	更好的	在	家	和	在	一个	成本	那	是	但	一个	分数	的

[wʌt] [ʃiː; ʃi][hæz; həz][tuː; tə] [peɪ] [fɔːr; fər][ðə; ði]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ɪn'fɪrɪər] ,

what	she	has	to	pay	for	the	usually	inferior	,
什么	她	有	到	支付	为了	这	通常	下	,

这些产品里几乎没有什么东西是她不能在家做得更好，而且成本只是她为通常质量较差的产品支付的费用的一小部分。

[ɪm'pɜːrsən(ə)l] [mesiz] [ðæt] [kʌm] ['redi] - [meɪd] .

impersonal	messes	that	come	ready	-	made	.
不具个人色彩	混乱	那	来	准备好	-	制成	.

冷冰冰的、现成的烂摊子。

[ɪf] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [hæz; həz] [riːd] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['veri] ['eksələnt] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [ðæt] were16

If	the	housewife	has	read	some	of	the	very	excellent	instructions	that	were16
如果	这	家庭主妇	有	读	一些	的	这	非常	出色的	指示	那	were16

如果这位家庭主妇读过一些非常好的指导手册，那么她就是16位家庭主妇中的一位。

['prɪntɪd] [tuː; tə] [help] [hɜːr; hər] [kən'dʌkt] [hɜːr; hər] ['haʊshoʊld] ['ædɪkwətli] [ə'mɪd][ðə; ði] ['nesəseri]

printed	to	help	her	conduct	her	household	adequately	amid	the	necessary
打印	到	帮助	她	执行	她	家庭	充分	之中	这	必要的

[ˌlɪmɪ'teɪʃənz] [ʌv; əv]['wɔːrtaɪm] ,

limitations	of	wartime	,
限制	的	战时	,

印刷的目的是为了帮助她在战时必要的限制条件下妥善处理家务。

[ʃiː; ʃi] [ɔːl'redi] [noʊz] [ðæt] [ðer; ðər][ɪz] [ˌæbsə'luːtli] [noʊ][ɪk'skjuːs][fɔːr; fər]['evər] ['θroʊɪŋ] [ə'weɪ] [ə; eɪ]

she	already	knows	that	there	is	absolutely	no	excuse	for	ever	throwing	away	a
她	已经	知道	那	那里	是	绝对地	不	原谅	为了	曾经	投掷	离开	一个

[krʌst] [ɔːr] [krʌm] [ʌv; əv] [bred] .

crust	or	crumb	of	bread	.
地壳	或者	屑	的	面包	.

她很清楚，扔掉哪怕一小块面包皮或面包屑都是绝对没有借口的。

[æz; əz][fɔːr; fər] [ðæt] ,

As	for	that	,
作为	为了	那	,

至于那件事，

['niːðər] [ɪz][ðer; ðər] ['eni] [ɪk'skjuːs][fɔːr; fər]['evər] [dɪ'spoʊzɪŋ] [ʌv; əv] [wʌt] [ɪz] [left] [ʌv; əv][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ]

neither	is	there	any	excuse	for	ever	disposing	of	what	is	left	of	the	morning
两者都不	是	那里	任何	原谅	为了	曾经	处置	的	什么	是	左边	的	这	早晨

['sɪriəl] [ɪk'sept] [tuː; tə][ðə; ði] [əd'væntɪdʒ] [ʌv; əv][sʌm; səm]['leɪtər] [meɪd] [dɪʃ] ,

cereal	except	to	the	advantage	of	some	later	made	dish	,
谷物	除了	到	这	优势	的	一些	之后	制成	盘子	,

也没有任何理由把剩下的早餐麦片扔掉，除非是为了之后做其他菜肴而使用。

[ɔːr][ʌv; əv] [kən'saɪnɪŋ] [miːt] [skræps][ɔːr]['bɪts][ʌv; əv][fæt][ɔːr]['iːv(ə)n] [boʊnz] [tuː; tə][ðə; ði]['gɑːrbɪdʒ] [peɪl] .

or	of	consigning	meat	scraps	or	bits	of	fat	or	even	bones	to	the	garbage	pail	.
或者	的	寄售	肉	碎屑	或者	比特	的	胖的	或者	甚至	骨头	到	这	垃圾	桶	.

或者将肉屑、脂肪块甚至骨头扔进垃圾桶。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['oʊnli] [ðæt] , [ɪn][ðə; ði] ['ɪntrəsts] [ʌv; əv] [ɪ'kɑːnəmi] , [ʃiː; ʃi][ʃʊd; ʃəd][juːz][ðem; ðəm] ;

It	is	not	only	that	,	in	the	interests	of	economy	,	she	should	use	them	;
它	是	不是	仅有的	那	,	在	这	兴趣	的	经济	,	她	应该	使用	他们	;

不仅仅是出于经济考虑，她应该使用它们；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ræðər] [ðæt] [ɪf] [ʃiː; ʃi][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [kʊk] [ʃiː; ʃi] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [glæd][tuː; tə][hæv; həv][ðem; ðəm]

it	is	rather	that	if	she	is	a	good	cook	she	will	be	very	glad	to	have	them
它	是	相当	那	如果	她	是	一个	好的	厨师	她	将要	是	非常	高兴的	到	有	他们

[tuː; tə][juːz] .

to	use	.
到	使用	.

更确切地说，如果她厨艺好，她会非常乐意使用这些厨具。

[steɪl] [bred] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] [ɑːr; ər][ðə; ði]['beɪsiːz][ʌv; əv][ə; eɪ] [skɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊst]

Stale	bread	and	breadcrumbs	are	the	bases	of	a	score	of	the	most
陈旧	面包	和	面包屑	是	这	基地	的	一个	分数	的	这	最多

[dɪ'lɪʃəs] ['pudɪŋz] [ɑːn][ðə; ði] [frentʃ] ['kʊks] [kɑːrd] ;

delicious	puddings	on	the	French	cook's	card	;
可口的	布丁	在	这	法语	库克的	卡片	;

隔夜面包和面包屑是法国厨师最美味的许多布丁的基础；

[kʊkt] ['sɪriəl] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][best] ['θɪkənɪŋ] [fɔːr; fər] [suːps] [ænd; ənd] ['greiviz] ,

cooked	**cereal**	**is**	**one**	**of**	**the**	**best**	**thickenings**	**for**	**soups**	**and**	**gravies**	**,**
煮熟	谷物	是	一	的	这	最好的	增稠	为了	汤	和	肉汁	,

煮熟的谷物是汤和肉汁的最佳增稠剂之一。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['biːɪŋ] [fɑːr] [mɔːr] ['hoʊlsəm] [ðæn; ðən]['flaʊər][fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] ; [miːt]

as	**well**	**as**	**being**	**far**	**more**	**wholesome**	**than**	**flour**	**for**	**this**	**purpose**	**;**	**meat**
作为	出色地	作为	存在	远的	更多的	健康	比	面粉	为了	这	目的	;	肉

[skræps] ,

scraps	**,**
碎屑	,

而且，就此而言，肉屑比面粉健康得多；

['trɪmɪŋz] [ænd; ənd] [boʊnz] [ʃʊd; ʃəd][goʊ]['ɪntuː][ðə; ði] [stɑːk] [pɑːt] .

trimmings	**and**	**bones**	**should**	**go**	**into**	**the**	**stock**	**pot**	**.**
装饰	和	骨头	应该	去	进入	这	库存	锅	.

边角料和骨头应该放入汤锅中。

[wen] [ə; eɪ] [suːp] [meɪd] [ʌv; əv] [ðiːz] [ɪz] [sɜːrvd] [æz; əz][ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌktəri] [kɔːrs] [æt; ət] ['dɪnər]

When	**a**	**soup**	**made**	**of**	**these**	**is**	**served**	**as**	**the**	**introductory**	**course**	**at**	**dinner**
什么时候	一个	汤	制成	的	这些	是	服务	作为	这	引言	课程	在	晚餐

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði]['fæməli] [wɪl] be17

it	**will**	**be**	**found**	**that**	**the**	**family**	**will**	**be17**
它	将要	是	成立	那	这	家庭	将要	be17

当用这些食材熬制的汤作为晚餐的开胃菜时，你会发现全家人都会17岁。

['fʊli] ['sætɪsfaɪd][wɪð; wɪθ] [mʌtʃ] [les] [miːt] ,

fully	**satisfied**	**with**	**much**	**less**	**meat**	**,**
完全	使满意	和	很多	较少的	肉	,

吃得少了也完全满足了

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn][ðə; ði] ['lesnɪŋ] [dɪ'pendəns] [ʌv; əv] [ə'mɛrɪkənz] [ɑːn] [miːt] [ðæt] [wɪl] [meɪk]

and	**it**	**is**	**in**	**the**	**lessening**	**dependence**	**of**	**Americans**	**on**	**meat**	**that**	**will**	**make**
和	它	是	在	这	减少	依赖性	的	美国人	在	肉	那	将要	制作

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['gretɪst] ['aɪtəm][ɪn] [ɪ'kɑːnəmi] .

for	**the**	**greatest**	**item**	**in**	**economy**	**.**
为了	这	最	物品	在	经济	.

美国人对肉类依赖的减少，将成为经济中最重要的因素。

[ə; eɪ] [frentʃ] [kʊk] [ʌv; əv][pɑːrts] [wʊd] [ter; tɪ(ə)r][hɪz; ɪz] [her] [ɪf] [hiː; hi][kʊd; kəd] [siː] [haʊ] [fæts][ænd; ənd]

A	**French**	**cook**	**of**	**parts**	**would**	**tear**	**his**	**hair**	**if**	**he**	**could**	**see**	**how**	**fats**	**and**
一个	法语	厨师	的	部分	会	撕	他的	头发	如果	他	可以	看	如何	脂肪	和

['drɪpɪŋ] [frʌm; frəm] [miːts] [ɑːr; ər] [θroʊn] [ə'weɪ] [ɪn] ['meni] [æn; ən] [ə'merɪkən] ['kɪtʃɪn] .

drippings	**from**	**meats**	**are**	**thrown**	**away**	**in**	**many**	**an**	**American**	**kitchen**	**.**
滴落物	从	肉类	是	抛掷	离开	在	许多	一个	美国人	厨房	.

如果一位精通烹饪的法国厨师能看到许多美国厨房是如何丢弃肉类油脂和滴落的汁液的，他一定会抓狂的。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [pɔːd] ['ɪntuː][ðə; ði][sɪŋk] [tɪl] [ðə; ði] [dreɪn] [paɪps][klɑːg][ænd; ənd] ,

They	**are**	**poured**	**into**	**the**	**sink**	**till**	**the**	**drain**	**pipes**	**clog**	**and**	**,**
他们	是	倾倒	进入	这	下沉	直到	这	流走	管道	阻塞	和	,

它们被倒入水槽，直到排水管堵塞为止，

[tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['sɪriəl] [ʌv; əv] [ɪk'strævəgəns] , [ðə; ði] ['plʌmər] [hæz; həz][tuː; tə][biː; bi]

to	**complete**	**the**	**little**	**serial**	**of**	**extravagance**	**,**	**the**	**plumber**	**has**	**to**	**be**
到	完全的	这	小的	序列号	的	奢侈	,	这	水管工	有	到	是

[kɔːld] .

called	**.**
称为	.

为了完成这一系列奢侈的小插曲，还得叫水管工。

[ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [noʊz] [ðæt] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['faɪnɪst] [griːs] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] [ɪn][ðə; ði][wɜːrld][ænd; ənd]

The	French	cook	knows	that	this	is	the	finest	grease	for	frying	in	the	world	and
这	法语	厨师	知道	那	这	是	这	最好的	润滑脂	为了	煎炸	在	这	世界	和

[ðæt] [ɪts][juːz] [wʊd] [seɪv] ['meni] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

that	its	use	would	save	many	a	pound	of	butter	.
那	它是	使用	会	节省	许多	一个	磅	的	黄油	.

法国厨师知道这是世界上最好的煎炸油脂，使用它能节省很多磅黄油。

[hiː; hi] [streɪnz] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] ['kerfəli] [ænd; ənd] [kiːps] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['sɔrts] [ɪn] ['leɪbld] ['dʒɑːrz][ɔːr]

He	strains	it	all	carefully	and	keeps	the	different	sorts	in	labelled	jars	or
他	菌株	它	全部	小心	和	保持	这	不同的	排序	在	标签	罐子	或者

[krɔks] .

crocks	.
陶罐	.

他仔细地将所有东西过滤掉，并将不同种类的东西分别放在贴有标签的罐子或陶罐中。

[hiː; hi] [noʊz] [baɪ] [ɪk'spɪriəns] [wʌt] [pər'tɪkjələr][fæts] [gɪv] [ðə; ði] [best] ['fleɪvərz][tuː; tə]['sɜːrt(ə)n] [θɪŋz] ,

He	knows	by	experience	what	particular	fats	give	the	best	flavors	to	certain	things	,
他	知道	经过	经验	什么	特别的	脂肪	给	这	最好的	口味	到	肯定	事物	,

他凭借经验知道哪些特定的脂肪能给某些食物带来最佳风味。

[ænd; ənd][hiː; hi] [noʊz] [ðæt] ['vedʒtəb(ə)lz] , [fɪʃ] , [egz] ,

and	he	knows	that	vegetables	,	fish	,	eggs	,
和	他	知道	那	蔬菜	,	鱼	,	鸡蛋	,

他知道蔬菜、鱼、鸡蛋、

['pænkeɪks] [ænd; ənd] [wʌt] [nɑːt][ɑːr; ər][fɑːr] ['betər] [fraɪd] [ɪn] [ðiːz] ['nætʃ(ə)rəl][fæts] .

pancakes	and	what	not	are	far	better	fried	in	these	natural	fats	.
煎饼	和	什么	不是	是	远的	更好的	油煎	在	这些	自然的	脂肪	.

用这些天然油脂煎制的薄饼之类的食物味道要好得多。

[huː] [ðæt] ['evər] [eɪt] [æn; ən] [eg] [fraɪd] [ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [wɪl] ['evər][wɑːnt][wʌn] [kʊkt] [ɪn] ['bʌtər] ,

Who	that	ever	ate	an	egg	fried	in	bacon	drippings	will	ever	want	one	cooked	in	butter	,
WHO	那	曾经	吃	一个	蛋	油煎	在	熏肉	滴落物	将要	曾经	想	一	煮熟	在	黄油	,

谁吃过用培根油煎的鸡蛋，还会想吃用黄油煎的鸡蛋吗?

['iːv(ə)n][æt; ət][ə; eɪ]['dɑːlər][ə; eɪ] [paʊnd] !

even	at	a	dollar	a	pound	!
甚至	在	一个	美元	一个	磅	!

即使价格跌到每磅一美元!

[wʌn] [wɪl] [nɑːt][faɪnd][ðə; ði] delicatessen18

One	will	not	find	the	delicatessen18
一	将要	不是	寻找	这	delicatessen18

找不到熟食店18

['flɜːrɪʃɪŋ] [ɪn] [fræns] — [wʌn] [wɪl] [nɑːt][faɪnd][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl] — [ænd; ənd][ðə; ði]['fænsi]['groʊsəri] ,

flourishing	in	France	—	one	will	not	find	it	at	all	—	and	the	fancy	grocery	,
芊芊	在	法国	—	一	将要	不是	寻找	它	在	全部	—	和	这	想要	杂货店	,

[ə'bʌv] ['menʃ(ə)nd] ,

above	mentioned	,
多于	提及	,

在法国蓬勃发展——你根本找不到——还有上面提到的那家高档杂货店，

[ɪz] [ə'nʌðər] ['pɪtfɔːl][fɔːr; fər][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] .

is	another	pitfall	for	the	American	housewife	.
是	其他	陷阱	为了	这	美国人	家庭主妇	.

这是美国家庭主妇面临的另一个陷阱。

[ʃiː; ʃi] [laɪks] [ðə; ði] [saɪt] [ʌv; əv] [fuːd] [dʌn] [ʌp] [ɪn] ['fænsi] [kən'teɪnərz] , [ɪn] [glæs] , [pər'hæps] , [ænd; ənd]

She	likes	the	sight	of	food	done	up	in	fancy	containers	,	in	glass	,	perhaps	,	and
她	点赞	这	视线	的	食物	完毕	向上	在	想要	容器	,	在	玻璃	,	也许	,	和

[baɪz] [ðem; ðəm] ,

buys	them	,
购买	他们	,

她喜欢看到食物盛放在精美的容器里，比如玻璃容器，然后就会买下来。

[nɑːt] ['riːəlaɪzɪŋ] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [ɪz] ['peɪɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [praɪs] [fɔːr; fər] ['pɜːrfɪktli] [ʌn'nesəseri] [ænd; ənd] ['toʊtəli]

not	realizing	that	she	is	paying	a	large	price	for	perfectly	unnecessary	and	totally
不是	意识到	那	她	是	付费	一个	大的	价格	为了	完美	不必要	和	完全

[ʌn'nʌriʃiŋ] “ ['prɪti] .

unnourishing	“	pretties	.
缺乏营养的	“	漂亮女孩	.

她没有意识到自己正在为完全不必要且毫无营养的“漂亮东西”付出巨大的代价。

” [ɪf] [ʃiː; ʃi] [ɪz] ['fɪrf(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['hændlɪŋ] [sʌm; səm] [luːs] [fuːd] [stʌfs] [meɪ] [biː; bi] [səb'dʒɛktɪd] [tuː; tə]

”	If	she	is	fearful	of	the	handling	some	loose	food	stuffs	may	be	subjected	to
”	如果	她	是	可怕	的	这	处理	一些	松动的	食物	东西	可能	是	受	到

[ɪn] [ðə; ði] ['stɔrz] ,

in	the	stores	,
在	这	商店	,

“如果她担心商店里散装食品可能会受到人为处理，

[waɪ] [dʌz] [ʃiː; ʃi] [nɑːt] ['præktɪs] [ðə; ði] [moʊst] ['præktɪk(ə)l] [ɪ'kɑːnəmi] ,

why	does	she	not	practice	the	most	practical	economy	,
为什么	做	她	不是	实践	这	最多	实际的	经济	,

为什么她不采取最务实的节约方式?

[goʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faʊnt(ə)n] - [hed] [ʌv; əv] [sə'plaɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪti] , [ðə; ði] [lɑːrdʒ] ['mɑːrkɪt] , [ænd; ənd]

go	to	the	fountain	-	head	of	supplies	in	the	city	,	the	large	market	,	and
去	到	这	喷泉	-	头	的	补给品	在	这	城市	,	这	大的	市场	,	和

[bai] [ɪn] ['kwɑːntəti] ,

buy	in	quantity	,
买	在	数量	,

去城里的物资源头——大市场，大量采购。

[soʊ] [fɑːr] [æz; əz] [ʃiː; ʃi] [kæn; kən] ?

so	far	as	she	can	?
所以	远的	作为	她	能	?

她能做到什么程度?

[ə; eɪ] [fjuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] , [ɔːl'redi] [slaɪst] , [ænd; ənd] [siːld] [ɪn] [ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] [ɑːr; ər] ,

A	few	ounces	of	bacon	,	already	sliced	,	and	sealed	in	a	glass	dish	are	,
一个	很少	盎司	的	熏肉	,	已经	切片	,	和	密封	在	一个	玻璃	盘子	是	,

几盎司培根，已经切片，密封在玻璃盘中，

[ɪn'diːd] , ['æpəˌtaɪzɪŋ] ['iːv(ə)n] [ɪn] [ðer; ðər] [rɔː] [steɪt] , [waɪl] [ə; eɪ] [saɪd] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ɪz] [nɑːt] ,

indeed	,	appetising	even	in	their	raw	state	,	while	a	side	of	bacon	is	not	,
的确	,	令人垂涎的	甚至	在	他们的	生的	状态	,	尽管	一个	边	的	熏肉	是	不是	,

的确，即使是生的也很美味，而培根则不然。

[ən'les] [lʊkt] [ə'pɑːn] [θruː] [ðə; ði] [aɪz] [ʌv; əv] [ɪˌmædʒɪ'neɪʃ(ə)n] ,

unless	looked	upon	through	the	eyes	of	imagination	,
除非	看起来	之上	通过	这	眼睛	的	想像力	,

除非透过想象的眼睛来看，

[jet] [ðə; ði] ['lætər] ['meθəd] [ʌv; əv] ['pɜːrtʃəsɪŋ] [ðɪs] [kə'mɑːdəti] [ɪz] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['hʌndrəd] [pər] [sent]
yet **the** **latter** **method** **of** **purchasing** **this** **commodity** **is** **two** **or** **three** **hundred** **per** **cent**
然而 这 后者 方法 的 购买 这 商品 是 二 或者 三 百 每 中心
['tʃiːpər] ,
cheaper **,**
更便宜 ,

然而，后一种购买方式要便宜两到三倍。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ə'raivz] [æt; ət][ðə; ði] ['brekfəst] ['teɪbl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['evri] [bɪt][æz; əz]
and **when** **it** **arrives** **at** **the** **breakfast** **table** **it** **will** **be** **found** **every** **bit** **as**
和 什么时候 它 到达 在 这 早餐 桌子 它 将要 是 成立 每一个 少量 作为
[ə'piːlɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['hæpi] ['mɔːrnɪŋ] ['æpɪtaɪt] . -
appealing **to** **a** **happy** **morning** **appetite** **.** **19**
上诉 到 一个 快乐的 早晨 食欲 . -

当它被端上早餐桌时，一定会立刻吸引人们，满足早晨的食欲。19

['eni] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ɪ'kɑːnəmi] [ɪn][ðə; ði] [kwɪ'ziːn] [mʌst; məst] [ɪn'kluːd] [ðə; ði] [miːt] ['prɑːbləm] .
Any **consideration** **of** **economy** **in** **the** **cuisine** **must** **include** **the** **meat** **problem** **.**
任何 考虑 的 经济 在 这 美食 必须 包括 这 肉 问题 .

在烹饪中考虑经济性，就必须考虑肉类问题。

[miːt] [ɪz][ðə; ði][moʊst] [ɪk'spensɪv] ['aɪtəm][ɑːn][ðə; ði]['menjuː][ænd; ənd][ðə; ði] [truː] [sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]
Meat **is** **the** **most** **expensive** **item** **on** **the** **menu** **and** **the** **true** **solution** **of** **the**
肉 是 这 最多 昂贵的 物品 在 这 菜单 和 这 真的 解决方案 的 这
['kwestʃən] [ɪz][nɑːt]['oʊnli][tuː; tə] [kən'sɜːrv] [ɔːl][ðə; ði]['juːzɪz][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][bʌt; bət][tuː; tə] [iːt] [mʌtʃ] [les] .
question **is** **not** **only** **to** **conserve** **all** **the** **uses** **of** **it** **but** **to** **eat** **much** **less** **.**
问题 是 不是 仅有的 到 养护 全部 这 用途 的 它 但 到 吃 很多 较少的 .

肉类是菜单上最昂贵的菜品，解决这个问题的真正办法不仅是节约肉类的所有用途，还要少吃肉。

[ðæt] [wʊd] [meɪk] [nɑːt]['oʊnli][fɔːr; fər] [ɪ'kɑːnəmi] , [bʌt; bət][fɔːr; fər] ['betər] [helθ] [æz; əz] [wel] .
That **would** **make** **not** **only** **for** **economy** **,** **but** **for** **better** **health** **as** **well** **.**
那 会 制作 不是 仅有的 为了 经济 , 但 为了 更好的 健康 作为 出色地 .

这不仅有利于经济发展，也有利于公众健康。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['estɪmeɪtɪd] [ðæt] - [paʊndz] [ʌv; əv] [drest] [miːt] [ɪz] — [ɔːr][wʌz; wəz]['praɪər]
It **has** **been** **estimated** **that** **186** **pounds** **of** **dressed** **meat** **is** **—** **or** **was** **prior**
它 有 到过 估计的 那 - 磅 的 穿着 肉 是 — 或者 曾是 事先的
[tuː; tə][ðə; ði][wɔːr] — [ðə; ði] ['jɪrli] ['ævərɪdʒ] [ʌv; əv] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [fɔːr; fər] ['evri] [ə'merɪkən] ;
to **the** **war** **—** **the** **yearly** **average** **of** **consumption** **for** **every** **American** **;**
到 这 战争 — 这 每年 平均的 的 消耗 为了 每一个 美国人 ;

据估计，186磅屠宰肉是（或者说在战前是）每个美国人每年的平均消费量；

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃmən] ['biːɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] ['sekənd][wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz] - [paʊndz] ,
the **Englishman** **being** **a** **good** **second** **with** **his** **120** **pounds** **,**
这 英国人 存在 一个 好的 第二 和 他的 - 磅 ,

英国选手以120磅的成绩位列第二，表现出色。

[waɪl] [ðə; ði] ['frentʃmən] [rɪ'meɪnd] ['pɜːrfɪktli] [kən'tentɪd] [ænd; ənd] ['helθi] [wɪð; wɪθ] - [paʊndz] ,
while **the** **Frenchman** **remained** **perfectly** **contented** **and** **healthy** **with** **79** **pounds** **,**
尽管 这 法国人 剩余 完美 满足 和 健康 和 - 磅 ,
[ðə; ði][ɪ'tæliən][wɪð; wɪθ] - [paʊndz] ,
the **Italian** **with** **72** **pounds** **,**
这 意大利语 和 - 磅 ,

法国人体重79磅，身体健康，心情也很满意；意大利人体重72磅。

[ænd; ənd][ðə; ði] [swɪs] , ['eniθɪŋ] [bʌt; bət][ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ʌv; əv][in'vælidz] , ['mænɪdʒd] ['veri] [wel] [ɑːn] -
and **the** **Swiss** **,** **anything** **but** **a** **nation** **of** **invalids** **,** **managed** **very** **well** **on** **60**
和 这 瑞士 , 任何事物 但 一个 国家 的 无效 , 管理 非常 出色地 在 -
[paʊndz] [pər]['pɜːrs(ə)n] .
pounds **per** **person** **.**
磅 每 人 .

而瑞士人，绝非一个残疾人国家，每人仅靠 60 英镑就生活得很好。

[ðɪs] [ɪz][noʊ] [pliː] [fɔːr; fər][ˌvedʒə'teriənɪzəm] ,
This is no plea for vegetarianism ,
这 是 不 恳求 为了 素食主义 ,

这并非提倡素食主义，

[ðoʊ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sed] [ɪn] ['pæsɪŋ] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['benɪfɪt] [ʌv; əv] [ðoʊz] [huː] [θɪŋk] [ðæt] [gʊd]
though it may be said in passing for the benefit of those who think that good
尽管 它 可能 是 说 在 通过 为了 这 益处 的 那些 WHO 思考 那 好的
[red] [blʌd] [ænd; ənd]['hɑːrdi]['mʌs(ə)l][ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [əb'teɪnd] ['oʊnli][baɪ][əb'zɔːrbɪŋ,əb'sɔːrbɪŋ][ðə; ði]
red blood and hardy muscle are to be obtained only by absorbing the
红色的 血 和 耐寒的 肌肉 是 到 是 获得 仅有的 经过 吸收 这
[red] [blʌd] [ænd; ənd] ['mʌs(ə)l] [ʌv; əv][ðə; ði] [biːsts] [ʌv; əv][ðə; ði] [fiːld] ,
red blood and muscle of the beasts of the field ,
红色的 血 和 肌肉 的 这 野兽 的 这 场地 ,

虽然顺便提一下，这对于那些认为只有通过吸收田野牲畜的鲜血和肌肉才能获得优质鲜血和强壮肌肉的人来说，

[ðæt] [ðer; ðər][ɪz][æz; əz] [mʌtʃ] , [ɪf] [nɑːt] [mɔːr] , of20
that there is as much , if not more , of20
那 那里 是 作为 很多 , 如果 不是 更多的 , of20

即使不是更多，也至少有 20 个这样的数量。

[ðɪs] ['bɪldɪŋ] ['paʊər] [ɪn][ðə; ði] [biːnz] , [ðə; ði] ['piːz] ,
this building power in the beans , the peas ,
这 建筑 力量 在 这 豆子 , 这 豌豆 ,

豆类、豌豆中蕴藏的这种能量，

[ðə; ði]['lentəlz] [ðæt] [wiː; wi][rɪ'gɑːrd] [tuː] ['ɔːf(ə)n][æz; əz] [mɪr] ['sekənderi] [fuːdz] .
the lentils that we regard too often as mere secondary foods .
这 扁豆 那 我们 看待 也 经常 作为 仅仅 次要 食物 .

我们常常把扁豆视为次要食物。

[moʊst][ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] [ə'merɪkən] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [əd'væntɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [greɪt] ['stɔrz] [ʌv; əv] [fɪʃ]
Most of all the American should take advantage of the great stores of fish
最多 的 全部 这 美国人 应该 拿 优势 的 这 伟大的 商店 的 鱼
[wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['iːkwəli] [æz; əz] ['nɜːrɪʃɪŋ] [æz; əz] [miːt] [ænd; ənd] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi] [meɪd] [æz; əz]
which are equally as nourishing as meat and may easily be made as
哪个 是 同样地 作为 滋养 作为 肉 和 可能 容易地 是 制成 作为
['æpəˌtaɪzɪŋ] [wɪð; wɪθ]['sɪmp(ə)l] ['sɔːsɪz] [ðæt] [frentʃ] ['kʊkəri] [wɪl] [tiːtʃ] [juː 'es] .
appetising with simple sauces that French cookery will teach us .
令人垂涎的 和 简单的 酱汁 那 法语 烹饪 将要 教 我们 .

最重要的是，美国人应该充分利用丰富的鱼类资源，鱼类和肉类一样营养丰富，而且可以用法国烹饪教给我们的简单酱汁轻松烹制出美味佳肴。

[fɪʃ] [ɑːr; ər] [tʃiːp] ; [æt; ət] [liːst] , ['meni] [nɪ'glektɪd] [kaɪndz][ɑːr; ər] ;
Fish are cheap ; at least , many neglected kinds are ;
鱼 是 便宜的 ; 在 至少 , 许多 被忽视的 种类 是 ;

鱼很便宜；至少，许多被忽视的鱼类很便宜；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['iːzi] [tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][best] [fuːdz] [ɪn][ðə; ði][wɜːrld] . -
they are easy to cook and they are one of the best foods in the world . 21 -
他们 是 简单的 到 厨师 和 他们 是 一 的 这 最好的 食物 在 这 世界 . -

它们烹饪简单，而且是世界上最好的食物之一。[21]

[ðə; ði] [ə'piːl] [tuː; tə][ðə; ði] [aɪ]
THE APPEAL TO THE EYE
这 上诉 到 这 眼睛

视觉吸引力

[noʊ][wʌn] , [liːst] [ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] ,
No one , least of all the French cook ,
不 一 , 至少 的 全部 这 法语 厨师 ,

没有人，尤其是那位法国厨师，

['kælkjuleits] [tu:; tə] [fi:st] [ðə; ði] [aɪ] [æt; ət] [ðə; ði] [ɪk'spens] [ʌv; əv] [ðə; ði] [sens] [ʌv; əv] [teɪst] ,

calculates	to	feast	the	eye	at	the	expense	of	the	sense	of	taste	,
计算	到	盛宴	这	眼睛	在	这	费用	的	这	感觉	的	品尝	,

它旨在以牺牲味觉为代价来满足视觉享受。

[jet] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [hɪz; ɪz] [ɪk'spɪriəns] ['æftər] [lɔ:ŋ] ['jɪrz] [ðæt] [gʊd] [daɪ'dʒestʃən] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔ:r] ['laɪkli] [tu:; tə]

yet	it	is	his	experience	after	long	years	that	good	digestion	is	much	more	likely	to
然而	它	是	他的	经验	后	长的	年	那	好的	消化	是	很多	更多的	可能	到

[weɪt] [ə'pɑ:n] [ðə; ði] ['æpɪtaɪt] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [stɜ:rd] [tu:; tə] [ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪneri] [ɪn'θu:ziæzəm] [baɪ]

wait	upon	the	appetite	that	has	been	stirred	to	a	preliminary	enthusiasm	by
等待	之上	这	食欲	那	有	到过	搅拌	到	一个	初步的	热情	经过

[ðə; ði] [ə'træktɪv] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] .

the	attractive	appearance	of	a	dish	.
这	吸引人的	外貌	的	一个	盘子	.

然而，他多年经验表明，良好的消化更有可能发生在人们被菜肴诱人的外观激起初步食欲之后。

[soʊ] [ðeɪ] [sɜ:rv] ['lɪt(ə)l] ['frɪtərz] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] , [dæbz] [ʌv; əv] ['dʒeli] , ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [hɑ:rd] [bɔɪld]

So	they	serve	little	fritters	of	vegetables	,	dabs	of	jelly	,	slices	of	hard	boiled
所以	他们	服务	小的	油炸饼	的	蔬菜	,	dab	的	果冻	,	切片	的	难的	煮沸

[egz] ,

eggs	,
鸡蛋	,

所以他们会供应一些蔬菜小饼、果冻块和水煮蛋片。

['pɪkəlz] , ['pɑ:rsli] , [kres] [ænd; ənd] [nə'stɜ:rʃəm] [wɪð; wɪθ] [mi:ts] , [pʊt] [sprɪgz] [ʌv; əv] [freʃ] [gri:n] [ɪn]

pickles	,	parsley	,	cress	and	nasturtiums	with	meats	,	put	sprigs	of	fresh	green	in
泡菜	,	香菜	,	豆瓣菜	和	金莲花	和	肉类	,	放	枝条	的	新鲜的	绿色的	在

[ðer; ðər] ['greiviz] ,

their	gravies	,
他们的	肉汁	,

肉类菜肴中可以加入腌菜、欧芹、豆瓣菜和旱金莲，肉汁里可以放些新鲜绿叶蔬菜。

['dekəreɪt] [dɪ'zɜ:rts] [wɪð; wɪθ] [nʌt] - [mi:ts] , ['flaʊərz] [ænd; ənd] [fru:ts] ,

decorate	desserts	with	nut	-	meats	,	flowers	and	fruits	,
装饰	甜点	和	坚果	-	肉类	,	花朵	和	水果	,

用坚果、鲜花和水果装饰甜点，

[ænd; ənd] [ɪn] [soʊ] ['du:ɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [bɪt] [tu:; tə] [ðə; ði] ['^eiəti] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['teɪbl] ,

and	in	so	doing	add	a	bit	to	the	gayety	of	the	table	,
和	在	所以	正在做	添加	一个	少量	到	这	同性恋	的	这	桌子	,

这样做会为餐桌增添一些欢乐气氛。

['sætɪsfaɪd] [ðæt] [ðə; ði] ['traɪflɪŋ] ['ekstrə] [ɪk'spens] ,

satisfied	that	the	trifling	extra	expense	,
使满意	那	这	琐事	额外的	费用	,

对这点微不足道的额外开支感到满意，

[taɪm] [ænd; ənd] ['enərdʒi] [ɪn'kɜ:rd] [ɪz] [mɔ:r] [ðæn; ðən] ['kɔmpenseitid] [fɔ:r; fər] [ɪn] [ðə; ði] ['pleʒər] [ðə; ði]

time	and	energy	incurred	is	more	than	compensated	for	in	the	pleasure	the
时间	和	活力	已发生	是	更多的	比	补偿	为了	在	这	乐趣	这

[rɪ'zʌlts] [ə'fɔ:rd] .

results	afford	.
结果	买得起	.

所投入的时间和精力，最终带来的愉悦感远远超过了付出的时间和精力。

[ə; eɪ] [fer] ['traɪəl] [ʌv; əv] [ðɪs] ['plez(ə)nt] [ˌɪdiə'sɪŋkrəsi] [ʌv; əv] [ðə; ði] [frentʃ] [ɪz] [kən'vɪnsɪŋ] [ðæt] [ðə; ði]

A	fair	trial	of	this	pleasant	idiosyncrasy	of	the	French	is	convincing	that	the
一个	公平的	审判	的	这	令人愉快的	特质	的	这	法语	是	令人信服的	那	这

appearance22

appearance22
appearance22

对法国人这种令人愉悦的特质进行公正的检验后，人们会确信其外观22

[ʌv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] [hæz; həz] [mɔːr] ['berɪŋ] [ɑːn][ðə; ði] ['relɪʃ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [miːl] [ðæn; ðən][wiː; wi]['oʊvər]
of **a** **dish** **has** **more** **bearing** **on** **the** **relish** **of** **a** **meal** **than** **we** **over**
的 一个 盘子 有 更多的 轴承 在 这 尽情享用 的 一个 一顿饭 比 我们 超过
[hɪr] [hæv; həv] ['fʊli] ['riːəlaɪzd] .
here **have** **fully** **realized** **.**
这里 有 完全 已实现 .

一道菜的品质对用餐体验的影响，比我们这里的人充分意识到的要大得多。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][pər'tɪkjələr] , [haʊ'evər] , [tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪstənt] [ɪn][ðə; ði][juːz][ʌv; əv] [gɑːrnɪʃɪŋz] .
They **are** **particular** **,** **however** **,** **to** **be** **consistent** **in** **the** **use** **of** **garnishings** **.**
他们 是 特别的 , 然而 , 到 是 持续的 在 这 使用 的 装饰物 .

不过，他们在装饰物的使用上非常讲究一致性。

['flaʊərz] [ænd; ənd] [fruːts] [ɑːr; ər] [rɪ'zɜːrvd] [fɔːr; fər] [swiːt] ['dɪʃɪz] , [ɪk'sept] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv]
Flowers **and** **fruits** **are** **reserved** **for** **sweet** **dishes** **,** **except** **in** **the** **case** **of**
花朵 和 水果 是 预订的 为了 甜的 菜肴 , 除了 在 这 案件 的
[nə'stɜːrʃəm] ,
nasturtiums **,**
金莲花 ,

除了旱金莲之外，鲜花和水果通常用于甜点。

[wɪtʃ] [ðeɪ] [rɪ'gɑːrd][æz; əz] [mʌtʃ] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][æz; əz][ə; eɪ] ['flaʊər] [ænd; ənd][juːz] ['friːli] [wɪð; wɪθ]
which **they** **regard** **as** **much** **a** **vegetable** **as** **a** **flower** **and** **use** **freely** **with**
哪个 他们 看待 作为 很多 一个 蔬菜 作为 一个 花 和 使用 自由 和
[miːts] .
meats **.**
肉类 .

他们将其视为蔬菜和花卉一样，并经常与肉类一起食用。

[ə; eɪ] [stuː] [ɔːr][ə; eɪ] [kriːmd] [dɪʃ] [ɪz] ['mɪrli] [ə; eɪ] [mɔːr] [ɔːr] [les] [ɪn'dɪfrənt] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə] [iːt]
A **stew** **or** **a** **creamed** **dish** **is** **merely** **a** **more** **or** **less** **indifferent** **something** **to** **eat**
一个 炖 或者 一个 奶油 盘子 是 仅仅 一个 更多的 或者较少的 冷漠 某物 到 吃
[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪʃt] [ʌp] ['eni][oʊld] [weɪ] [ænd; ənd][set][ə'pɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] .
when **it** **is** **dished** **up** **any** **old** **way** **and** **set** **upon** **the** **table** **.**
什么时候 它 是 盘 向上 任何 老的 方式 和 放 之上 这 桌子 .

炖菜或奶油菜肴，如果只是随意盛放端上桌，那就只是一道平淡无奇的食物而已。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [hiːpt] ['deɪntɪli] [ɑːn][ə; eɪ] ['prɪti] ['plætər] ,
But **if** **it** **is** **heaped** **daintily** **on** **a** **pretty** **platter** **,**
但 如果 它 是 堆积如山 轻柔地 在 一个 漂亮的 拼盘 ,

但如果把它精致地堆放在漂亮的盘子上，

[sə'raʊndɪd] [baɪ][ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv] [braʊn] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ] , [ɪts] [saɪdz] ['dekəreɪtɪd] [baɪ] ['deɪnti] [ʃeɪps]
surrounded **by** **a** **ring** **of** **brown** **mashed** **potato** **,** **its** **sides** **decorated** **by** **dainty** **shapes**
包围 经过 一个 戒指 的 棕色的 捣碎 土豆 , 它是 侧面 装饰 经过 纤巧 形状
[ʌv; əv] ['toʊstɪd] [bred] ,
of **toasted** **bread** **,**
的 烤过的 面包 ,

周围环绕着一圈棕色的土豆泥，侧面点缀着精致的烤面包片。

[pər'hæps] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [mɪnst] ['pɑːrsli] ,
perhaps **buttered** **and** **sprinkled** **with** **minced** **parsley** **,**
也许 涂黄油的 和 撒上 和 剁碎 香菜 ,

或许可以抹上黄油，撒上切碎的欧芹，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə][ə'weɪkən][ðə; ði] ['slʌmbɝɪŋ] [ɔːr] [ɪn'dɪfrənt] ['æpɪtaɪt]
it **has** **become** **something** **to** **awaken** **the** **slumbering** **or** **indifferent** **appetite**
它 有 变得 某物 到 觉醒 这 沉睡 或者 冷漠 食欲
[ænd; ənd][æt; ət] ['præktɪkli] [noʊ]['ekstrə] [ɪk'spens] [ʌv; əv][taɪm][ɔːr] ['mʌni] .
and **at** **practically** **no** **extra** **expense** **of** **time** **or** **money** **.**
和 在 几乎 不 额外的 费用 的 时间 或者 钱 .

它能唤醒沉睡或冷漠的食欲，而且几乎不需要额外的时间或金钱投入。

[ɪf] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ɑːr; ər] [mɪnst] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][pɑːrt][ʌv; əv]

If	the	yolks	of	two	hard	boiled	eggs	are	minced	and	mixed	with	part	of
如果	这	蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	是	剁碎	和	混合	和	部分	的

[ðə; ði] [rɔː] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] ,

the	raw	white	of	one	,
这	生的	白色的	的	一	,

如果将两个煮熟的鸡蛋的蛋黄切碎，并与其中一个鸡蛋的部分生蛋白混合，

[ðə; ði] [peɪst] [ðen] formed23 – -

the	paste	then	formed23	–	24
这	粘贴	然后	formed23	–	-

然后形成糊状物23–24

['ɪntuː] [bɔːlz] [laɪk] ['mɑːrblz] [ænd; ənd] [drɑːpt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

into	balls	like	marbles	and	dropped	into	boiling	water	,
进入	球	喜欢	弹珠	和	掉落	进入	沸腾	水	,

搓成弹珠状，然后放入沸水中。

[wʌn][hæz; həz]['lɪt(ə)l] ['jeloʊ] [sfiəz] [tuː; tə][lend][æn; ən] [en'laɪvənɪŋ] ['kʌlər] [noʊt][tuː; tə] [klɪr] [suːps] .

one	has	little	yellow	spheres	to	lend	an	enlivening	color	note	to	clear	soups	.
一	有	小的	黄色的	球体	到	借	一个	活跃	颜色	笔记	到	清除	汤	.

其中一种含有黄色小球，可以为清汤增添一抹亮丽的色彩。

[tuː] [ɔːr] [θriː] [ʌv; əv] [ðiːz] [drɑːpt] ['ɪntuː] [iːtʃ] [pleɪt] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [meɪks] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ]

Two	or	three	of	these	dropped	into	each	plate	just	before	serving	makes	a	pleasing
二	或者	三	的	这些	掉落	进入	每个	盘子	只是	前	服务	制作	一个	令人愉悦

[tʃeɪndʒ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['juːʒuəl] ['kruːtɔnz] .

change	from	the	usual	croutons	.
改变	从	这	通常	烤面包丁	.

在上菜前，在每个盘子里放入两三个这样的脆片，可以带来令人愉悦的改变，取代普通的烤面包丁。

[sprɪgz] [ʌv; əv] [freʃ] ['tʃɪkəriː] [meɪk] [ðə; ði] ['deɪntɪɪst] [ʌv; əv] ['gɑːnɪʃiz] [fɔːr; fər][koʊld] [miːts] ,

Sprigs	of	fresh	chickory	make	the	daintiest	of	garnishes	for	cold	meats	,
枝条	的	新鲜的	菊苣	制作	这	最精致的	的	装饰物	为了	寒冷的	肉类	,

新鲜菊苣枝是冷盘最精致的装饰。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tendər] [griːn] [stɔːks] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv]

and	a	few	of	the	tender	green	stalks	will	add	to	the	appearance	of
和	一个	很少	的	这	投标	绿色的	茎	将要	添加	到	这	外貌	的

['præktɪkli] ['eni] ['sæləd] .

practically	any	salad	.
几乎	任何	沙拉	.

几根嫩绿的茎秆就能为几乎任何沙拉增添美感。

[æz; əz][fɔːr; fər]['wɔːtər] - [kres] [ænd; ənd] ['pepər] - [græs] [ænd; ənd] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , ['pɑːrsli] , [mɪnst]

As	for	water	-	cress	and	pepper	-	grass	and	,	of	course	,	parsley	,	minced
作为	为了	水	-	豆瓣菜	和	胡椒	-	草	和	,	的	课程	,	香菜	,	剁碎

[ænd; ənd] ['ʌðərwaɪz] ,

and	otherwise	,
和	否则	,

至于西洋菜、胡椒草，当然还有欧芹，无论是切碎的还是其他形式的，

[noʊ] [frentʃ] [ʃef] [wʊd] [θɪŋk] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] [miːl] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ʌv; əv]

no	French	chef	would	think	of	preparing	a	meal	without	a	plentiful	supply	of
不	法语	厨师	会	思考	的	准备	一个	一顿饭	没有	一个	丰富	供应	的

[ðem; ðəm][ɑːn][hænd] .

them	on	hand	.
他们	在	手	.

没有哪个法国厨师会想到在准备菜肴时不备足这些食材。

[ˌaɪ ˈtiː] ['iznt] [ɪˈsenʃ(ə)l] [ðæt] ['evri] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːrnd] ['ɪntuː][æn; ən] [ɪˈlæbərət] [wɜːrk][ʌv; əv][ɑːrt]

It	isn't	essential	that	every	dish	should	be	turned	into	an	elaborate	work	of	art
它	不是	基本的	那	每一个	盘子	应该	是	转向	进入	一个	精心制作的	工作	的	艺术

,

,

,

并非每道菜都必须做成精美的艺术品。

[æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][wɜːr; wər][tuː; tə][biː; bi] ['entərd] [æt; ət][ðə; ði] ['ænjuəl] [ˌeksɪˈbɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] -

as	if	it	were	to	be	entered	at	the	annual	exhibition	of	the	Société
作为	如果	它	是	到	是	进入	在	这	年度的	展览	的	这	-

['diˈiˈes] [ʃefs] [diː] [kwɪˈziːn] ,

des	Chefs	de	Cuisine	,
德斯	厨师	德	美食	,

仿佛要参加法国厨师协会的年度展览会一样，

[bʌt; bət] ['niːðər] [ɪz][ðer; ðər] ['eni] ['riːz(ə)n] , ['iːv(ə)n][wɪð; wɪθ]['mɑːdɪst] [miːnz] [æt; ət] [kəˈmænd] ,

but	neither	is	there	any	reason	,	even	with	modest	means	at	command	,
但	两者都不	是	那里	任何	原因	,	甚至	和	谦虚的	方法	在	命令	,

即使手头资源有限，也没有任何理由这样做。

[fɔːr; fər] ['gɪvɪŋ] [kɔːz] [fɔːr; fər] [ðæt] [oʊld]['sloʊgən][ʌv; əv][ðə; ði] [greɪt] [əˈmerɪkən] ['dɪnər] ['teɪbl] :

for	giving	cause	for	that	old	slogan	of	the	great	American	dinner	table	:
为了	给予	原因	为了	那	老的	口号	的	这	伟大的	美国人	晚餐	桌子	:

因为它印证了美国餐桌上那句古老的口号：

“ [ˌaɪ ˈtiː] [teɪsts] ['betər] [ðæn; ðən][ˌaɪ ˈtiː] [lʊks] . ” -

“	It	tastes	better	than	it	looks	.	”	25
“	它	口味	更好的	比	它	看起来	.	”	-

“它的味道比看起来要好。”25

['sɔːsɪz] , ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðərwaɪz]

SAUCES	,	SIMPLE	AND	OTHERWISE
酱汁	,	简单的	和	否则

酱汁，简单或其他

[briˈlɑːt] - [sɑːvɑːˈræŋ] ,

Brillat	-	Savarin	,
布里拉特	-	沙瓦林	,

布里亚-萨瓦兰

[huː] [wʊd] [biː; bi] [rɪˈembər] [æz; əz][ə; eɪ][wɪt][hæd; həd][hiː; hi][nɑːt] [bɪn] ['iːv(ə)n] [mɔːr] ['brɪliənt]

who	would	be	remembered	as	a	wit	had	he	not	been	even	more	brilliant
WHO	会	是	记得	作为	一个	有	有	他	不是	到过	甚至	更多的	杰出的

[æz; əz][ə; eɪ] [ʃef] ,

as	a	chef	,
作为	一个	厨师	,

如果他不是一位更加才华横溢的厨师，人们或许会记住他是一位幽默风趣的人。

[peɪd] [hɪz; ɪz][rɪˈspɛkts, riːˈspɛkts, rəˈspɛks, riːˈspɛks][tuː; tə][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [baɪ] ['seɪɪŋ] [ðeɪ] [wɜːr; wər][ə; eɪ]

paid	his	respects	to	the	English	by	saying	they	were	a
有薪酬的	他的	尊重	到	这	英语	经过	说	他们	是	一个

['neɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [riːˈlɪdʒənz][ænd; ənd]['oʊnli][wʌn] [sɔːs] .

nation	of	a	hundred	religions	and	only	one	sauce	.
国家	的	一个	百	宗教	和	仅有的	一	酱	.

他向英国人表示敬意，称他们是一个拥有上百种宗教却只有一种酱料的国家。

['biːɪŋ] [ə; eɪ] [truː] ['frentʃmən] [hiː; hi] [bi'liːvd] [ə; eɪ][rɪ'vɜːrs(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['nʌmbərz] ['betər] [fɔːr; fər]

Being	**a**	**true**	**Frenchman**	**he**	**believed**	**a**	**reversal**	**of**	**the**	**numbers**	**better**	**for**
存在	一个	真的	法国人	他	相信	一个	逆转	的	这	数字	更好的	为了

[ðə; ði][soʊl] .

the	**soul**	**.**
这	灵魂	.

身为一个真正的法国人，他认为数字颠倒对灵魂更有益。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['sɜːrt(ə)nli] ['betər] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['æpɪtaɪt] .

It	**is**	**certainly**	**better**	**for**	**the**	**appetite**	**.**
它	是	当然	更好的	为了	这	食欲	.

它肯定更有利于增进食欲。

[tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [ðə; ði]['prɑːpər]['ment(ə)l] [sɔːs] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [gʊd] ['dɪnər] [ɪz][wɪt] ,

To	**be**	**sure**	**the**	**proper**	**mental**	**sauce**	**for**	**a**	**good**	**dinner**	**is**	**wit**	**,**
到	是	当然	这	恰当的	精神的	酱	为了	一个	好的	晚餐	是	有	,

当然，一顿美味晚餐的正确精神调料是机智。

[ænd; ənd][ðə; ði][best] ['fɪzɪk(ə)l] [wʌn] , ['hʌŋgər] ,

and	**the**	**best**	**physical**	**one**	**,**	**hunger**	**,**
和	这	最好的	身体的	一	,	饥饿	,

而最好的生理挑战就是饥饿。

[bʌt; bət][æz; əz][wiː; wi][ɔːl][ʌv; əv][juː 'es][hæv; həv] [mɔːr] [ɔːr] [les] [ʌv; əv][æn; ən] [ˌepɪkjʊ'riːən] [streɪn] [ɪn]

but	**as**	**we**	**all**	**of**	**us**	**have**	**more**	**or**	**less**	**of**	**an**	**Epicurean**	**strain**	**in**
但	作为	我们	全部	的	我们	有	更多的	或者	较少的	的	一个	伊壁鸠鲁主义者	拉紧	在

[ˌjuː 'es][ænd; ənd][duː][nɑːt] [iːt] ['soʊlli] [tuː; tə]['sætɪsfaɪ]['bɑːdɪli] [niːdz] ,

us	**and**	**do**	**not**	**eat**	**solely**	**to**	**satisfy**	**bodily**	**needs**	**,**
我们	和	做	不是	吃	仅	到	满足	身体上的	需求	,

但我们每个人身上或多或少都带有享乐主义倾向，我们进食并非仅仅为了满足生理需求。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [ðæt] [ðə; ði] [ə'merɪkən] [kʊk] [huː] ['eseɪz] [tuː; tə] [brɪŋ] [və'raɪəti][tuː; tə][hɜːr; hər] [bɔːrd]

it	**is**	**well**	**that**	**the**	**American**	**cook**	**who**	**essays**	**to**	**bring**	**variety**	**to**	**her**	**board**
它	是	出色地	那	这	美国人	厨师	WHO	散文	到	带来	种类	到	她	木板

[ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][sʌm; səm] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv] [ðoʊz] ['gælɪk] [kriː'eɪʃənz] ,

should	**have**	**some**	**knowledge**	**of**	**those**	**Gallic**	**creations**	**,**
应该	有	一些	知识	的	那些	高卢语	作品	,

美国厨师如果想让自己的餐桌更加丰富多样，那么了解一些法国菜肴是很有必要的。

[ðə; ði] ['sɔːsɪz] , [baɪ] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi][ɪz] [ɪneɪbld] [tuː; tə][træns'fɔːrm][pleɪn] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː] ['siːmɪŋli]

the	**sauces**	**,**	**by**	**which**	**she**	**is**	**enabled**	**to**	**transform**	**plain**	**dishes**	**into**	**seemingly**
这	酱汁	,	经过	哪个	她	是	已启用	到	转换	清楚的	菜肴	进入	似乎

pretentious26

pretentious26

pretentious26

她运用各种酱汁，将普通的菜肴变成看似矫揉造作的美味佳肴。26

[wʌnz] , ['iːv(ə)n] [ðoʊ] [ʃiː; ʃi]['nevər] [ə'teɪn] [ðæt] [sɔːs] [ðæt] ['bælzæk] [nuː] ,

ones	**,**	**even**	**though**	**she**	**never**	**attain**	**that**	**sauce**	**that**	**Balzac**	**knew**	**,**
一个	,	甚至	尽管	她	绝不	达到	那	酱	那	巴尔扎克	知道	,

即使她从未达到巴尔扎克所知的那种境界，

“ [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['mʌðər] [maɪt] [ˌʌnsə'spektɪŋli] [iːt] [hɜːr; hər] [oʊn] [tʃaɪld] .

“	**in**	**which**	**a**	**mother**	**might**	**unsuspectingly**	**eat**	**her**	**own**	**child**	**.**
“	在	哪个	一个	母亲	可能	毫无防备地	吃	她	自己的	孩子	.

“其中一位母亲可能在毫无防备的情况下吃掉自己的孩子。”

”	[ɪn]	[ðə; ði]	[fɜːrst]	[pleɪs]	['evri]	[frentʃ]	[ʃef]	[kiːps]	[θriː]	[kaɪndz]	[ʌv; əv]	[wʌt]	[hiː; hi]	[kɔːlz]	[ruː]	[ɑːn]
”	**In**	**the**	**first**	**place**	**every**	**French**	**chef**	**keeps**	**three**	**kinds**	**of**	**what**	**he**	**calls**	**roux**	**on**
〃	在	这	第一的	地方	每一个	法语	厨师	保持	三	种类	的	什么	他	呼叫	鲁	在

[hænd]	,
hand	**,**
手	,

“首先，每位法国厨师都会常备三种他称之为‘roux’的食材，

['redi]	[fɔːr; fər]	['meɪkɪŋ]	[miːt]	[ænd; ənd]	[fɪʃ]	['sɔːsɪz]	.
ready	**for**	**making**	**meat**	**and**	**fish**	**sauces**	**.**
准备好	为了	制作	肉	和	鱼	酱汁	.

准备制作肉酱和鱼酱。

[ðiːz]	[ɑːr; ər]	[meɪd]	[baɪ]	['kʊkɪŋ]	[tə'geðər]	[eɪt]	['aʊnsɪz]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	[ænd; ənd]	[naɪn]	['aʊnsɪz]	[ʌv; əv]
These	**are**	**made**	**by**	**cooking**	**together**	**eight**	**ounces**	**of**	**butter**	**and**	**nine**	**ounces**	**of**
这些	是	制成	经过	烹饪	一起	八	盎司	的	黄油	和	九	盎司	的

['flaʊər]	.
flour	**.**
面粉	.

这些饼干是用八盎司黄油和九盎司面粉一起烹制而成的。

[ðæt]	[ɪn'tendɪd]	[fɔːr; fər]	[juːz]	[wɪð; wɪθ]	[braʊn]	[miːts]	[ɪz]	[stɜːrd]	[tə'geðər]	[tɪl]	[ˌaɪ 'tiː]	[bɪ'kʌmz]	[ə; eɪ]
That	**intended**	**for**	**use**	**with**	**brown**	**meats**	**is**	**stirred**	**together**	**till**	**it**	**becomes**	**a**
那	故意的	为了	使用	和	棕色的	肉类	是	搅拌	一起	直到	它	变成	一个

['miːdiəm]	[braʊn]	[ɪn]	[ʃeɪd]	;
medium	**brown**	**in**	**shade**	**;**
中等的	棕色的	在	阴影	;

用于烹制棕色肉类的酱汁要搅拌至呈中棕色；

[waɪt]	[ruː]	[ɪz]	[kʊkt]	['oʊnli]	[sə'fɪʃntli]	[tuː; tə]	['bænɪʃ]	[ðə; ði]	[rɔː]	[teɪst]	[ænd; ənd]	[nɑːt]	[ə'laʊd]
white	**roux**	**is**	**cooked**	**only**	**sufficiently**	**to**	**banish**	**the**	**raw**	**taste**	**and**	**not**	**allowed**
白色的	鲁	是	煮熟	仅有的	足够	到	放逐	这	生的	品尝	和	不是	允许

[tuː; tə]	['kʌlər]	,
to	**color**	**,**
到	颜色	,

白色面糊只需烹煮至去除生味即可，无需上色。

[waɪl]	[peɪl]	[ruː]	[ɪz]	[kept]	['oʊvər]	[ðə; ði]	['faɪər]	[dʒʌst]	[lɔːŋ]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]	[ə'teɪn]	[ə; eɪ]	[diːp]	[kriːm]
while	**pale**	**roux**	**is**	**kept**	**over**	**the**	**fire**	**just**	**long**	**enough**	**to**	**attain**	**a**	**deep**	**cream**
尽管	苍白	鲁	是	保留	超过	这	火	只是	长的	足够的	到	达到	一个	深的	奶油

['kʌlər]	.
color	**.**
颜色	.

将浅色面糊放在火上加热，直到变成深奶油色。

[ðiːz]	[ɑːr; ər]	[mɪkst]	[wɪð; wɪθ]	[mɪlk]	,	[suːp]	[stɑːk]	,
These	**are**	**mixed**	**with**	**milk**	**,**	**soup**	**stock**	**,**
这些	是	混合	和	牛奶	,	汤	库存	,

这些与牛奶、汤料混合，

['wɔːtər]	[ɔːr]	['greɪvi]	[æz; əz]	[ðə; ði]	[keɪs]	[meɪ]	[biː; bi]	[wen]	[ə; eɪ]	[sɔːs]	[fɔːr; fər]	[fɪʃ]	,
water	**or**	**gravy**	**as**	**the**	**case**	**may**	**be**	**when**	**a**	**sauce**	**for**	**fish**	**,**
水	或者	肉汁	作为	这	案件	可能	是	什么时候	一个	酱	为了	鱼	,

鱼肉酱汁可以用水或肉汁代替。

[miːt]	[ɔːr]	['vedʒtəb(ə)lz]	[ɪz]	['niːdɪd]	.
meat	**or**	**vegetables**	**is**	**needed**	**.**
肉	或者	蔬菜	是	需要	.

需要肉类或蔬菜。

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] , [tuː; tə] [meɪk] [sɔːs] - [lɑː] [krɛm] , [fɔːr; fər][juːz][wɪð; wɪθ] [waɪt] [ɑːn'treɪz] ,

For	instance	,	to	make	Sauce	à	la	Crème	,	for	use	with	white	entrées	,
为了	实例	,	到	制作	酱	-	拉	奶油	,	为了	使用	和	白色的	主菜	,

例如，要制作奶油酱，与白色主菜搭配使用，

[teɪk] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪt] [ruː] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk]

take	two	tablespoonfuls	of	the	white	roux	in	a	saucepan	with	a	cup	of	milk
拿	二	汤匙	的	这	白色的	鲁	在	一个	平底锅	和	一个	杯子	的	牛奶

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

and	a	tablespoonful	each	of	finely	chopped	parsley	,
和	一个	一汤匙	每个	的	精细地	切碎	香菜	,

取两汤匙白面糊放入平底锅中，加入一杯牛奶和一汤匙切碎的欧芹，

[ʃə'lɔts] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .

shallots	and	chives	.
小葱	和	细香葱	.

红葱头和细香葱。

[bɔɪl] fifteen27

Boil	fifteen27
熬	fifteen27

煮沸十五27

['mɪnɪts] , [pæs] [θruː] [ə; eɪ]['kɑːləndər]['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ʌv; əv]

minutes	,	pass	through	a	colander	into	another	saucepan	,	add	a	small	lump	of
分钟	,	经过	通过	一个	滤器	进入	其他	平底锅	,	添加	一个	小的	块	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

几分钟后，用漏勺将面糊倒入另一个平底锅中，加入一小块黄油，

[mɔːr] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

more	finely	chopped	parsley	and	salt	and	pepper	.
更多的	精细地	切碎	香菜	和	盐	和	胡椒	.

加入更多切碎的欧芹、盐和胡椒粉。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði]['teɪbl] .

Mix	well	with	a	wooden	spoon	and	it	is	ready	for	the	table	.
混合	出色地	和	一个	木制的	勺子	和	它	是	准备好	为了	这	桌子	.

用木勺搅拌均匀即可上桌。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] , [kʌt] [tuː] ['ʌnjənz]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

To	make	a	favorite	Sauce	Piquante	,	cut	two	onions	into	slices	,
到	制作	一个	最喜欢的	酱	辛辣的	,	切	二	洋葱	进入	切片	,

要做一份美味的辣味酱汁，先将两个洋葱切片，

['ɔːlsoʊ][ə; eɪ]['kærət][ænd; ənd] [tuː] [ʃə'lɔts] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][skænt]

also	a	carrot	and	two	shallots	and	put	into	a	saucepan	with	a	scant
还	一个	胡萝卜	和	二	小葱	和	放	进入	一个	平底锅	和	一个	稀少

['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

tablespoonful	of	butter	.
一汤匙	的	黄油	.

再加入一根胡萝卜和两个小葱，放入平底锅中，加入一小勺黄油。

[waɪl] ['hiːtɪŋ] ['oʊvər][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv] [taɪm] , [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]

While	heating	over	a	moderate	fire	,	add	a	sprig	of	thyme	,	a	tablespoonful
尽管	加热	超过	一个	缓和	火	,	添加	一个	枝	的	百里香	,	一个	一汤匙

[ʌv; əv] [mɪnst] ['pɑːrsli] ,

of	minced	parsley	,
的	剁碎	香菜	,

用中火加热时，加入一小枝百里香和一汤匙切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['beɪˌliːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔːr] [θriː] [kloʊvz] .

a	bayleaf	and	two	or	three	cloves	.
一个	月桂叶	和	二	或者	三	丁香	.

一片月桂叶和两三粒丁香。

[wen] [ðə; ðiˌ] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər] ['goʊldən] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

When	the	onions	are	golden	brown	add	a	tablespoonful	of	flour	,
什么时候	这	洋葱	是	金的	棕色的	添加	一个	一汤匙	的	面粉	,

洋葱炒至金黄色后，加入一汤匙面粉。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [pleɪn] [stɑːk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

a	little	plain	stock	and	a	tablespoonful	of	vinegar	.
一个	小的	清楚的	库存	和	一个	一汤匙	的	醋	.

少许清汤和一汤匙醋。

[bɔɪl] [ə'gen] , [pæs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

Boil	again	,	pass	through	a	sieve	and	season	with	salt	and	pepper	.
熬	再次	,	经过	通过	一个	筛	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

再次煮沸，过筛，用盐和胡椒调味。

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] [sɔːs] [ɪz] [ðæt] ['meɪtrə] - , [wɪtʃ] [ɪz] ['rerli] [meɪd] [æt; ət] [hoʊm] [ðoʊ] [soʊ]

A	simple	sauce	is	that	Maître	d'Hôtel	,	which	is	rarely	made	at	home	though	so
一个	简单的	酱	是	那	师傅	-	,	哪个	是	很少	制成	在	家	尽管	所以

['dʒen(ə)rəli] [laɪkt] .

generally	liked	.
一般来说	喜欢	.

酒店经理酱汁（Maître d'Hôtel）是一种简单的酱汁，虽然很少在家制作，但通常很受欢迎。

[pʊt] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspæn] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] [ænd; ənd]

Put	a	lump	of	butter	into	a	small	saucepan	over	a	moderate	fire	and
放	一个	块	的	黄油	进入	一个	小的	平底锅	超过	一个	缓和	火	和

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] ,

add	to	it	chopped	parsley	and	chives	,
添加	到	它	切碎	香菜	和	细香葱	,

取一小块黄油放入小平底锅中，用中火加热，然后加入切碎的欧芹和细香葱。

[ɔːr] ['pɑːrsli] [ə'loʊn] .

or	parsley	alone	.
或者	香菜	独自的	.

或者只用欧芹。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] juice28

Season	with	salt	and	pepper	and	a	little	lemon	juice28
季节	和	盐	和	胡椒	和	一个	小的	柠檬	juice28

用盐、胡椒粉和少许柠檬汁调味。28

[ænd; ənd] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['sɪzlɪŋ] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ðiˌ] [hɑːt] [steɪk] [ɔːr] [fɪʃ] .

and	while	it	is	sizzling	pour	over	the	hot	steak	or	fish	.
和	尽管	它	是	炙热	倒	超过	这	热的	牛排	或者	鱼	.

趁热将酱汁浇在热牛排或鱼上。

[sɔːs] - , [ðæn; ðən] [wɪtʃ] [ðer; ðər] ['iznt] ['eniθɪŋ] ['betər] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] [fɪʃ] , [ɪz] ['ɔːlsoʊ]

Sauce	d'Anchois	,	than	which	there	isn't	anything	better	with	baked	fish	,	is	also
酱	-	,	比	哪个	那里	不是	任何事物	更好的	和	烘焙	鱼	,	是	还

['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .

easy	to	make	.
简单的	到	制作	.

凤尾鱼酱汁是烤鱼的最佳搭档，而且制作起来也很简单。

[teɪk] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [ʌp] [wel] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Take	three	or	four	anchovies	and	mash	them	up	well	with	two	tablespoonfuls
拿	三	或者	四	凤尾鱼	和	捣碎	他们	向上	出色地	和	二	汤匙

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	butter	.
的	黄油	.

取三四条凤尾鱼，用两汤匙黄油捣碎。

[naʊ] [meɪk] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [braʊn] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ruː] [ænd; ənd] [mɪlk] ,

Now	make	about	a	pint	of	brown	sauce	with	brown	roux	and	milk	,
现在	制作	关于	一个	品脱	的	棕色的	酱	和	棕色的	鲁	和	牛奶	,

现在用棕色面糊和牛奶制作大约一品脱的棕色酱汁，

[ænd; ənd] [stɜːr] [ðə; ði] ['æntʃoʊvi] ['bʌtər] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .

and	stir	the	anchovy	butter	into	it	.
和	搅拌	这	凤尾鱼	黄油	进入	它	.

然后将凤尾鱼黄油拌入其中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['teɪkɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [hæf] [ə; eɪ] ['leмən] [ɔːr] [mɔːr] ,

Just	before	taking	from	the	fire	add	the	juice	of	half	a	lemon	or	more	,
只是	前	采取	从	这	火	添加	这	汁	的	一半	一个	柠檬	或者	更多的	,

临出锅前加入半个或更多柠檬的汁。

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .

according	to	taste	.
根据	到	品尝	.

根据个人口味。

[sɔːs] [beɪər'neɪz] [wʌz; wəz] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [ʌv; əv] ['henri] [ʌv; əv] [nə'vɑː(r)] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['eksələnt]

Sauce	Bearnaise	was	a	favorite	of	Henry	of	Navarre	,	and	it	is	excellent
酱	贝亚恩斯	曾是	一个	最喜欢的	的	亨利	的	纳瓦拉	,	和	它	是	出色的

[wɪð; wɪθ] [steɪks] ,

with	steaks	,
和	牛排	,

贝亚恩酱是纳瓦拉的亨利最喜欢的酱汁，它与牛排搭配堪称绝配。

[tʃɔps] [ænd; ənd] , [pər'tɪkjələrli] , [roʊst] [biːf] .

chops	and	,	particularly	,	roast	beef	.
排骨	和	,	特别	,	烤	牛肉	.

肉排，尤其是烤牛肉。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [egz] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

To	make	it	beat	the	yolks	of	three	or	four	eggs	in	a	saucepan	,
到	制作	它	打	这	蛋黄	的	三	或者	四	鸡蛋	在	一个	平底锅	,

做法是：在平底锅中打散三到四个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .

add	a	tablespoonful	of	butter	and	a	little	salt	.
添加	一个	一汤匙	的	黄油	和	一个	小的	盐	.

加入一汤匙黄油和少许盐。

[stɜːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [ðə; ði] [egz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['θɪkən] ,

Stir	over	a	slow	fire	till	the	eggs	begin	to	thicken	,
搅拌	超过	一个	慢的	火	直到	这	鸡蛋	开始	到	加厚	,

用小火不断搅拌，直到鸡蛋开始变稠。

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [tuː] [mɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['stɜːrɪŋ] [tɪl] [ðə; ði] ['bʌtər]

then	remove	and	stir	in	two	more	tablespoonfuls	of	butter	,	stirring	till	the	butter
然后	消除	和	搅拌	在	二	更多的	汤匙	的	黄油	,	搅拌	直到	这	黄油

[ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

is	dissolved	.
是	溶解	.

然后取出，加入两汤匙黄油，搅拌至黄油溶解。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [faɪn] [hɜːrb] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]

Season	**with**	**chopped**	**fine**	**herbs**	**and**	**parsley**	**and**	**pour**	**in**	**a**	**teaspoonful**	**of**
季节	和	切碎	美好的	草药	和	香菜	和	倒	在	一个	一茶匙	的

[frentʃ] ['vɪnɪgər] .

French	**vinegar**	**.**
法语	醋	.

用切碎的香草和欧芹调味，再倒入一茶匙法国醋。

[ɪn] ['meni] [pɑːrts][ʌv; əv] [fræns] [ðeɪ] have29

In	**many**	**parts**	**of**	**France**	**they**	**have29**
在	许多	部分	的	法国	他们	have29

法国很多地方都有29

[ə; eɪ] ['feɪvərɪt] ['dresɪŋ] [fɔːr; fər] [bɔɪld] [fɪʃ] [kɔːld] [sɔːs] [ravi'^ɔːt] .

a	**favorite**	**dressing**	**for**	**boiled**	**fish**	**called**	**Sauce**	**Ravigote**	**.**
一个	最喜欢的	敷料	为了	煮沸	鱼	称为	酱	拉维戈特	.

一种很受欢迎的煮鱼酱汁，叫做拉维戈特酱。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][mɪks][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt]

To	**make**	**it**	**mix**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**stock**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**a**	**small**	**amount**
到	制作	它	混合	一半	一个	品脱	的	库存	在	一个	平底锅	和	一个	小的	数量

[ʌv; əv] [waɪt] [waɪn][ɔːr]['saɪdər] ,

of	**white**	**wine**	**or**	**cider**	**,**
的	白色的	葡萄酒	或者	苹果酒	,

做法是：将半品脱高汤与少量白葡萄酒或苹果酒在平底锅中混合。

[ðen] [tʃɑːp] [faɪn] [hɜːrb] [sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃɜːrvɪl] , ['tærəgən] , [tʃaɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] ,

then	**chop**	**fine**	**herbs**	**such**	**as**	**chervil**	**,**	**tarragon**	**,**	**chives**	**and**	**parsley**	**,**
然后	劈	美好的	草药	这样的	作为	细叶芹	,	龙蒿	,	细香葱	和	香菜	,

然后将细叶芹、龙蒿、细香葱和欧芹等香草切碎。

[ɔːr] [wət'evər] ['ʌðər] [hɜːrb] [ɑːr; ər][ɪn]['siːz(ə)n] , [tuː; tə][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [ə'baʊt] [θriː]

or	**whatever**	**other**	**herbs**	**are**	**in**	**season**	**,**	**to**	**the**	**amount**	**of**	**about**	**three**
或者	任何	其他	草药	是	在	季节	,	到	这	数量	的	关于	三

['teɪbl,spuːnfʊl] ,

tablespoonfuls	**,**
汤匙	,

或者其他当季的香草，大约三汤匙的量。

[ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [stɑːk] , ['ædɪŋ] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

and	**mix**	**with**	**the**	**stock**	**,**	**adding**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
和	混合	和	这	库存	,	添加	盐	和	胡椒	.

与高汤混合，加入盐和胡椒粉。

[stuː] ['dʒentli][fɔːr; fər][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] [blend][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv]['flaʊər]

Stew	**gently**	**for**	**about**	**twenty**	**minutes**	**,**	**then**	**blend**	**a**	**tablespoonful**	**each**	**of**	**flour**
炖	轻轻地	为了	关于	二十	分钟	,	然后	混合	一个	一汤匙	每个	的	面粉

[ænd; ənd] ['bʌtər] ,

and	**butter**	**,**
和	黄油	,

小火慢炖约二十分钟，然后将一汤匙面粉和一汤匙黄油混合。

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə][stɜːr] [tɪl] [θɪk] .

stir	**into**	**the**	**sauce**	**and**	**continue**	**to**	**stir**	**till**	**thick**	**.**
搅拌	进入	这	酱	和	继续	到	搅拌	直到	厚的	.

拌入酱汁中，继续搅拌至浓稠。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [skwiːz] [ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] .

Just	**before**	**serving**	**squeeze**	**in**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**.**
只是	前	服务	挤	在	这	汁	的	一半	一个	柠檬	.

上菜前挤入半个柠檬的汁。

[ðə; ði][wɜːrd] “ [ravi'^ɔːt] ” [miːnz] , ['lɪtərəli] , “ [pɪk] [ˌem 'iː][ʌp] , ” [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ə'plaɪd] [tuː; tə]

The	word	“	Ravigote	”	means	,	literally	,	“	pick	me	up	,	”	and	it	is	applied	to
这	单词	“	拉维戈特	”	方法	,	字面上地	,	“	挑选	我	向上	,	”	和	它	是	应用	到

[mɪnst] ['tærəgən] ,

minced	tarragon	,
剁碎	龙蒿	,

“Ravigote”一词的字面意思是“把我抱起来”，它指的是切碎的龙蒿。

['tʃɜːrvɪl] , [tʃaɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] , [ðə; ði] [hɜːrb] ['biːɪŋ] [kept] ['seprət] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]

chervil	,	chives	and	parsley	,	the	herbs	being	kept	separate	and	served	with
细叶芹	,	细香葱	和	香菜	,	这	草药	存在	保留	分离	和	服务	和

['sæləd][ɑːn] [fɔːr] ['lɪt(ə)l] ['sɔːsəz] .

salad	on	four	little	saucers	.
沙拉	在	四	小的	碟子	.

细叶芹、细香葱和欧芹，这些香草分别盛放在四个小碟子里，与沙拉一起上桌。

[ravi'^ɔːt] ['bʌtər] , [meɪd] [baɪ] ['niːdɪŋ] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [fɔːr] [hɜːrb] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] ['pepər]

Ravigote	butter	,	made	by	kneading	butter	with	the	four	herbs	and	adding	pepper
拉维戈特	黄油	,	制成	经过	揉捏	黄油	和	这	四	草药	和	添加	胡椒

,

,

,

拉维戈特黄油，是用黄油与四种香草揉捏，再加入胡椒粉制成的。

[sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] , [spred] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] , [meɪks] [dɪ'lɪʃəs]

salt	and	lemon	juice	,	spread	between	thin	slices	of	bread	,	makes	delicious
盐	和	柠檬	汁	,	传播	之间	薄的	切片	的	面包	,	制作	可口的

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

sandwiches	.
三明治	.

在薄薄的面包片之间涂抹盐和柠檬汁，就能做成美味的三明治。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['veri] ['dʒen(ə)rəli] liked30

To	make	the	very	generally	liked30
到	制作	这	非常	一般来说	liked30

为了制作广受欢迎的30

[sɔːs] [blɑːn'ket] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [reɪz] [koʊld] [miːts] [tuː; tə][ðə; ði]['dɪgnəti][ʌv; əv][ə; eɪ]

Sauce	Blanquette	,	which	is	used	to	raise	cold	meats	to	the	dignity	of	a
酱	白葡萄酒	,	哪个	是	用过的	到	增加	寒冷的	肉类	到	这	尊严	的	一个

,

fricassée	,
炖菜	,

白汁酱（Sauce Blanquette）能将冷盘提升到炖菜的档次。

[teɪk] [ə'baʊt] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [peɪl] [ruː] , [θɪn] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['ædɪd] [baɪ]

take	about	four	ounces	of	pale	roux	,	thin	slightly	with	boiling	water	added	by
拿	关于	四	盎司	的	苍白	鲁	,	薄的	轻微地	和	沸腾	水	额外	经过

[dɪ'griːz] ,

degrees	,
学位	,

取约四盎司淡色面糊，用沸水分次少量稀释，

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [swiːt] [hɜːrb] ,

then	put	in	a	bunch	of	sweet	herbs	,
然后	放	在	一个	束	的	甜的	草药	,

然后放入一大把香草，

[kʊkt] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

cooked	button	mushrooms	and	small	onions	and	pepper	and	salt	to	taste	.
煮熟	按钮	蘑菇	和	小的	洋葱	和	胡椒	和	盐	到	品尝	.

煮熟的白蘑菇、小洋葱，以及适量的胡椒和盐。

[pʊt][ɪn] [wət'evər] [koʊld] [miːt] [juː; jʊ][hæv; həv] , [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Put	in	whatever	cold	meat	you	have	,	cook	till	it	is	well	heated	and	serve	.
放	在	任何	寒冷的	肉	你	有	,	厨师	直到	它	是	出色地	加热	和	服务	.

把手头有的任何冷肉放进去，煮至完全加热即可食用。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪz] [kɔːld] [sɔːs] - ,

The	following	is	called	Sauce	d'Havre	,
这	下列的	是	称为	酱	-	,

下面这道菜叫做勒阿弗尔酱，

[ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'skʌvərd] [ðæt] [ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv] ['kɜːri]

and	through	the	use	of	it	it	will	be	discovered	that	the	taste	of	curry
和	通过	这	使用	的	它	它	将要	是	发现	那	这	品尝	的	咖喱

[ɪz][æn; ən] [ə'griːəb(ə)l] [wʌn][ɪn] ['meni] [ə'nʌðər] [keɪs] [ðæn; ðən][ɪn] [kə'nekʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [viːl]

is	an	agreeable	one	in	many	another	case	than	in	connection	with	the	veal
是	一个	同意	一	在	许多	其他	案件	比	在	联系	和	这	小牛肉

[ænd; ənd][raɪs] [ə'reɪndʒmənt] [tuː; tə] [wɪtʃ] [moʊst] [ə'merɪkən] [kʊks] [rɪ'strɪkt] [ˌaɪ 'tiː] .

and	rice	arrangement	to	which	most	American	cooks	restrict	it	.
和	米	安排	到	哪个	最多	美国人	厨师	限制	它	.

通过使用这种方法，人们会发现咖喱的味道在很多情况下都令人愉悦，而不仅仅是像大多数美国厨师那样将其与小牛肉和米饭搭配。

[piːl] [ænd; ənd][slaɪs] [fɔːr] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tuː] ['æplz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn][wɪð; wɪθ]

Peel	and	slice	four	onions	and	two	apples	and	place	in	a	stewpan	with
果皮	和	片	四	洋葱	和	二	苹果	和	地方	在	一个	炖锅	和

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

four	ounces	of	butter	,
四	盎司	的	黄油	,

将四个洋葱和两个苹果去皮切片，放入炖锅中，加入四盎司黄油。

[sɪks] ['pepəkɔːnz] , [ə; eɪ][sprɪg][ʌv; əv] [taɪm] , [tuː] - [ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] .

six	peppercorns	,	a	sprig	of	thyme	,	two	bayleaves	and	a	blade	of	mace	.
六	胡椒粒	,	一个	枝	的	百里香	,	二	-	和	一个	刀刃	的	锤	.

六粒胡椒粒，一小枝百里香，两片月桂叶和一片肉豆蔻皮。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] ['slaɪtli] [braʊn] ['oʊvər][ðə; ði] ['mɑːdərət] ['faɪər] ,

When	the	onions	have	become	slightly	brown	over	the	moderate	fire	,
什么时候	这	洋葱	有	变得	轻微地	棕色的	超过	这	缓和	火	,

当洋葱在中火上略微变成褐色时，

[stɜːr][ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]

stir	in	a	mixture	of	two	tablespoonfuls	of	flour	and	the	same	amount	of
搅拌	在	一个	混合物	的	二	汤匙	的	面粉	和	这	相同的	数量	的

['kɜːri] ['paʊdər] ,

curry	powder	,
咖喱	粉末	,

拌入两汤匙面粉和等量的咖喱粉的混合物，

['ʃɔːrtli] ['æftərwərd] ['ædɪŋ] [sɪks][gils][ʌv; əv] [waɪt] stock31

shortly	afterward	adding	six	gills	of	white	stock31
不久	之后	添加	六	鳃	的	白色的	stock31

随后不久，又加入了六鳃白菌31

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [sɔːs] .

and	half	a	pint	of	white	sauce	.
和	一半	一个	品脱	的	白色的	酱	.

还有半品脱白酱。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgər] , [bɔɪl][fɔːr; fər][ə; eɪ]['kwɔːrtər]
Season **with** **salt** **and** **half** **a** **teaspoonful** **of** **moist** **sugar** **,** **boil** **for** **a** **quarter**
季节 和 盐 和 一半 一个 一茶匙 的 潮湿 糖 , 熬 为了 一个 四分之一
[ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ,
of **an** **hour** **,**
的 一个 小时 ,

用盐和半茶匙湿糖调味，煮15分钟。

['ædɪŋ] [mɔːr] [waɪt] [stɑːk] [ɪf] ['nesəseri] , [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
adding **more** **white** **stock** **if** **necessary** **,** **and** **stirring** **constantly** **.**
添加 更多的 白色的 库存 如果 必要的 , 和 搅拌 不断地 .

必要时可添加更多白汤，并不断搅拌。

[pʊt] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnər] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['sɔːspæn] , [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] , [skɪm] , [ænd; ənd][juːz] [wen]
Put **through** **a** **strainer** **into** **another** **saucepan** **,** **boil** **up** **again** **,** **skim** **,** **and** **use** **when**
放 通过 一个 滤网 进入 其他 平底锅 , 熬 向上 再次 , 撇去 , 和 使用 什么时候
[rɪ'kwaɪərd] .
required **.**
必需的 .

将水通过滤网倒入另一个平底锅中，再次煮沸，撇去浮沫，即可在需要时使用。

[ˌfrikə'siːd] ['tʃɪkɪn] [teɪks] [ɑːn][ə; eɪ] [nuː] ['glɔːri] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] ['laɪənz] .
Fricasseed **chicken** **takes** **on** **a** **new** **glory** **when** **it** **is** **prepared** **with** **Sauce** **Lyons** **.**
炖菜 鸡 需要 在 一个 新的 荣耀 什么时候 它 是 准备 和 酱 莱昂斯 .

用里昂酱烹制的炖鸡会焕发出新的光彩。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['stɜːrɪŋ] ['grædʒuəli] [θriː] [wel] - ['biːtn] [egz] ['ɪntuː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][pleɪn]
This **is** **made** **by** **stirring** **gradually** **three** **well** **-** **beaten** **eggs** **into** **half** **a** **pint** **of** **plain**
这 是 制成 经过 搅拌 逐步地 三 出色地 - 被打败 鸡蛋 进入 一半 一个 品脱 的 清楚的
[waɪt] [sɔːs] ,
white **sauce** **,**
白色的 酱 ,

这是通过将三个打散的鸡蛋逐渐搅拌到半品脱的纯白酱中制成的。

[ðen] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][ænd; ənd] ['stændɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tɪl] [ðə; ði] [sɔːs]
then **placing** **the** **mixture** **in** **a** **jar** **and** **standing** **in** **boiling** **water** **till** **the** **sauce**
然后 放置 这 混合物 在 一个 罐 和 常设 在 沸腾 水 直到 这 酱
['θɪkənz] .
thickens **.**
增厚 .

然后将混合物放入罐中，置于沸水中煮至酱汁变稠。

[dʒʌst]['praɪər][tuː; tə] ['pɔːrɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]
Just **prior** **to** **pouring** **over** **the** **chicken** **add** **the** **strained** **juice** **of** **half** **a**
只是 事先的 到 浇注 超过 这 鸡 添加 这 紧张 汁 的 一半 一个
['lemən] . -
lemon **.** **33**
柠檬 . -

在将汁液淋在鸡肉上之前，加入半个柠檬的滤汁。33

['twenti] - [fɔːr] ['lɪt(ə)l]
TWENTY **-** **FOUR** **LITTLE**
二十 - 四 小的

二十四个小

[frentʃ] ['dinəz]
FRENCH **DINNERS**
法语 晚餐

法式晚餐

[aɪ]
I
我

我

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] - [lɑː] [dʊ'ʃes]
Potage à la Duchesse
腳 - 拉 公爵夫人

公爵夫人浓汤

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel]
Cabillaud à la Bechamel
卡比洛 - 拉 贝夏梅尔

贝夏梅尔酱卡比洛

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [ʒənə'vwɑːz]
Pommes de Terre , Genevoise
苹果 德 特雷 , 日内瓦

日内瓦州的 Pommes de Terre

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] -
Salade Celeri
沙拉 -

芹菜沙拉

[paʊdɪŋ] - [lɑː] [və'niːj]
Pouding à la Vanille
布丁 - 拉 香草

香草布丁

[pɔː'taːʒ] - [lɑː] [dʊ'ʃes] .
Potage à la Duchesse .
腳 - 拉 公爵夫人 .

公爵夫人浓汤。

— ['bʌtər] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][dʒoʊ] [peɪst] ,
— Butter a baking sheet , cover with four ounces of chou paste ,
— 黄油 一个 烘烤 床单 , 覆盖 和 四 盎司 的 周 粘贴 ,

—在烤盘上涂抹黄油，铺上四盎司泡菜酱，

[kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][sɪks] ['mɪnɪts] , [ðen] ['kʌvər][ðə; ði] [peɪst] [wɪð; wɪθ] ['fɔːrsmiːt] [ɪn] [smɔːl]
cook in the oven for six minutes , then cover the paste with forcemeat in small
厨师 在 这 烤箱 为了 六 分钟 , 然后 覆盖 这 粘贴 和 肉馅 在 小的
[lʌmps] ,
lumps ,
肿块 ,

放入烤箱烤6分钟，然后用小块肉馅覆盖在糊状物上。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [ə'pɑːrt] .
a little distance apart .
一个 小的 距离 除 .

彼此之间保持一点距离。

[kʌt] [ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː] [twelv] ['iːkwəl] [saɪzd] ['piːsɪz] , [iːtʃ] [piːs] ['hoʊldɪŋ] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Cut **the** **paste** **into** **twelve** **equal** **sized** **pieces** **,** **each** **piece** **holding** **a** **lump** **of** **the**
切 这 粘贴 进入 十二 平等的 尺寸 件 , 每个 片 保持 一个 块 的 这
['fɔːrsmiːt] ,
forcemeat **,**
肉馅 ,

将肉馅切成十二等份，每份都包含一团肉馅。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [pɔːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['paɪpɪŋ] [hɑːt] [ˌkɑːnsə'meɪ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
place **in** **a** **tureen** **,** **pour** **over** **a** **quart** **of** **piping** **hot** **consommé** **and** **serve** **.**
地方 在 一个 汤碗 , 倒 超过 一个 夸脱 的 管道 热的 清汤 和 服务 .
-
34
-

放入汤碗中，浇上一夸脱滚烫的清汤即可食用。34

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel] .
Cabillaud **à** **la** **Bechamel** **.**
卡比洛 - 拉 贝夏梅尔 .

贝夏梅尔式卡比洛。

— [mɪks] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] ['bʌtər] [meltid]
— **Mix** **an** **ounce** **of** **flour** **with** **an** **ounce** **and** **a** **half** **of** **butter** **melted**
— 混合 一个 盎司 的 面粉 和 一个 盎司 和 一个 一半 的 黄油 融化
[ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,
in **a** **saucepan** **,**
在 一个 平底锅 ,

—将一盎司面粉与一盎司半融化的黄油混合在平底锅中，

[ðen] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ə'laʊd] ['priːviəsli] [tuː; tə]
then **gradually** **add** **a** **pint** **of** **milk** **which** **has** **been** **allowed** **previously** **to**
然后 逐步地 添加 一个 品脱 的 牛奶 哪个 有 到过 允许 之前 到
['sɪmər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kærət] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,
simmer **with** **a** **minced** **onion** **and** **carrot** **in** **it** **,**
煨 和 一个 剁碎 洋葱 和 胡萝卜 在 它 ,

然后逐渐加入一品脱牛奶，牛奶事先已与切碎的洋葱和胡萝卜一起用小火慢炖。

['ɔːlsoʊ] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [swiːt] [hɜːrb] , [tuː] [ɔːr] [θriː] [kloʊvz] ,
also **a** **bunch** **of** **sweet** **herbs** **,** **two** **or** **three** **cloves** **,**
还 一个 束 的 甜的 草药 , 二 或者 三 丁香 ,

还有一小束香草，两三瓣丁香，

[ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
a **grating** **of** **nutmeg** **and** **pepper** **and** **salt** **.**
一个 格栅 的 肉豆蔻 和 胡椒 和 盐 .

磨碎的肉豆蔻、胡椒粉和盐。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ,
Bring **to** **a** **boil** **,** **add** **two** **or** **three** **tablespoonfuls** **of** **cream** **,**
带来 到 一个 熬 , 添加 二 或者 三 汤匙 的 奶油 ,

将水烧开，加入两三汤匙奶油，

[streɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspæn] .
strain **and** **put** **back** **into** **the** **saucepan** **.**
拉紧 和 放 后退 进入 这 平底锅 .

过滤后倒回平底锅中。

[naʊ] [pʊt] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˌsiː oʊ 'diː] , ['priːviəsli] [bɔɪld] [ænd; ənd] [fleɪkt] ,
Now **put** **in** **two** **or** **three** **pounds** **of** **cod** **,** **previously** **boiled** **and** **flaked** **,**
现在 放 在 二 或者 三 磅 的 鳕鱼 , 之前 煮沸 和 片状的 ,

现在放入两三磅事先煮熟并撕成片的鳕鱼，

['biːɪŋ] ['θɜːrəli] [friː] [frʌm; frəm] [skɪn] [ænd; ənd] [boʊnz] .

being	**thoroughly**	**free**	**from**	**skin**	**and**	**bones**	**.**
存在	彻底	自由的	从	皮肤	和	骨头	.

完全没有皮包骨。

[ʃeɪk] [ɔːl] [tə'geðər] ['veri] ['dʒentli] [ænd; ənd] [wen] [ɔːl] [ɪz] ['θɜːrəli] [hɑːt] ,

Shake	**all**	**together**	**very**	**gently**	**and**	**when**	**all**	**is**	**thoroughly**	**hot**	**,**
摇	全部	一起	非常	轻轻地	和	什么时候	全部	是	彻底	热的	,

轻轻摇匀所有材料，待全部加热后，

[tɜːrn] [aʊt] ['ɑːntə] [ə; eɪ] ['sɪlvər] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] .

turn	**out**	**onto**	**a**	**silver**	**dish**	**and**	**garnish**	**with**	**sliced**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**.**
转动	出去	到	一个	银	盘子	和	装饰	和	切片	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

将菜肴盛入银盘中，并用切片煮鸡蛋装饰。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [ʒənə'vwɑːz] .

Pommes	**de**	**Terre**	**,**	**Genevoise**	**.**
苹果	德	特雷	,	日内瓦	.

Pommes de Terre, Genevoise.

— [ʃred] [fɔːr] ['miːdiəm] [saɪzd] [bɔɪld] [pə'tetoz] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

—	**Shred**	**four**	**medium**	**sized**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**season**	**with**	**a**	**little**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
—	撕碎	四	中等的	尺寸	煮沸	土豆	,	季节	和	一个	小的	盐	和	胡椒	.

将四个中等大小的煮熟土豆切丝，用少许盐和胡椒粉调味。

['bʌtər] ['laɪtli] [hæf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['tɑːrtlɪt] ['məʊldz] , ['kʌvər] [ðə; ði] ['bɔtəms] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd]

Butter	**lightly**	**half**	**a**	**dozen**	**tartlet**	**moulds**	**,**	**cover**	**the**	**bottoms**	**with**	**grated**
黄油	轻轻	一半	一个	打	小挞	模具	,	覆盖	这	底部	和	磨碎的

['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] ,

Parmesan	**cheese**	**,**
帕尔马干酪	奶酪	,

在六个挞模上轻轻涂抹一层黄油，然后在底部撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] [iːtʃ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] , [ðen] [ə'nʌðər] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [tʃiːz] ,

arrange	**in**	**each**	**a**	**layer**	**of**	**potatoes**	**,**	**then**	**another**	**sprinkling**	**of**	**cheese**	**,**
安排	在	每个	一个	层	的	土豆	,	然后	其他	洒	的	奶酪	,

在每个烤盘里铺一层土豆，然后再撒上一层奶酪。

[ænd; ənd] [soʊ] [ɑːn] [tɪl] [ðə; ði] moulds35

and	**so**	**on**	**till**	**the**	**moulds35**
和	所以	在	直到	这	moulds35

如此往复，直到模具35

[ɑːr; ər] [fɪld] .

are	**filled**	**.**
是	已填	.

已填满。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɑːn] [tɑːp] .

Put	**a**	**little**	**butter**	**on**	**top**	**.**
放	一个	小的	黄油	在	顶部	.

在上面放一点黄油。

[pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] ['veri] [hɑːt] [stoʊv] [ɔːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [hæf]

Place	**on**	**a**	**very**	**hot**	**stove**	**or**	**in**	**a**	**very**	**hot**	**oven**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**to**	**half**
地方	在	一个	非常	热的	火炉	或者	在	一个	非常	热的	烤箱	为了	十五	分钟	到	一半

[æn; ən] ['aʊər] .

an	**hour**	**.**
一个	小时	.

放在非常热的炉子上或非常热的烤箱里烤十五分钟到半小时。

[sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['məʊldz] .
Serve on a hot dish in the moulds .
服务 在 一个 热的 盘子 在 这 模具 .

将模具中的食材盛入热盘中即可享用。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] - .
Salade Celeri .
沙拉 - .

芹菜沙拉。

— [trɪm] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['hedz] [ʌv; əv] ['seləri] , [kʌt]['ɪntuː] [ʃɔːrt] [ʃredz] ,
— Trim two or three heads of celery , cut into short shreds ,
— 修剪 二 或者 三 头部 的 芹菜 , 切 进入 短的 碎屑 ,

—将两三棵芹菜去蒂，切成短丝，

[wɑːʃ] ['θɜːrəli] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][dreɪn] .
wash thoroughly in cold water and drain .
洗 彻底 在 寒冷的 水 和 流走 .

用冷水彻底冲洗干净并沥干水分。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,
Place in a salad bowl , season with a little salt ,
地方 在 一个 沙拉 碗 , 季节 和 一个 小的 盐 ,

放入沙拉碗中，撒少许盐调味。

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd][wʌn][ɔːr] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .
a very little pepper and one or two tablespoonfuls each of oil and vinegar .
一个 非常 小的 胡椒 和 一 或者 二 汤匙 每个 的 油 和 醋 .

少许胡椒粉，以及一两汤匙油和一两汤匙醋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pepər] - [græs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Add several sprigs of pepper - grass and serve at once .
添加 一些 枝条 的 胡椒 - 草 和 服务 在 一次 .

加入几枝胡椒草，立即上桌。

[paʊdɪŋ] - [lɑː] [və'niːj] .
Pouding à la Vanille .
布丁 - 拉 香草 .

香草布丁。

— [pleɪs] [ə; eɪ] [və'nɪlə] [biːn] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
— Place a vanilla bean in a mortar together with half a pound of sugar
— 地方 一个 香草 豆 在 一个 砂浆 一起 和 一半 一个 磅 的 糖
[ænd; ənd] [paʊnd] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd][sɪft] .
and pound well together and sift .
和 磅 出色地 一起 和 筛 .

—将一根香草荚和半磅糖一起放入研钵中，充分捣碎，然后过筛。

['seprət] [ðə; ði] [waɪts] [frʌm; frəm][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] , [biːt] [ðə; ði] [joʊk] [wel] ,
Separate the whites from the yolks of three eggs , beat the yolks well ,
分离 这 白人 从 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 打 这 蛋黄 出色地 ,

将三个鸡蛋的蛋白和蛋黄分离，充分搅打蛋黄，

[stɜːr][ðem; ðəm][ɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][mɪks][ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [və'nɪlə] ['ʃʊgər] .
stir them in with a pint of cream and mix in with the vanilla sugar .
搅拌 他们 在 和 一个 品脱 的 奶油 和 混合 在 和 这 香草 糖 .

将它们与一品脱奶油搅拌均匀，再与香草糖混合。

[wɪsk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd][mɪks] ['laɪtli] [ɪn][wɪð; wɪθ]

Whisk	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**and**	**mix**	**lightly**	**in**	**with**
拂	这	白人	的	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	和	混合	轻轻	在	和

[ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

the	**other**	**ingredients**	**.**
这	其他	原料	.

将蛋清打发至硬性发泡，然后轻轻拌入其他食材中。

['bʌtər] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [moʊld] , [pɔːr] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv]

Butter	**a**	**pudding**	**mould**	**,**	**pour**	**in**	**the**	**mixture**	**and**	**cover**	**with**	**a**	**sheet**	**of**
黄油	一个	布丁	模具	,	倒	在	这	混合物	和	覆盖	和	一个	床单	的

[ɔɪld] ['peɪpər] .

oiled	**paper**	**.**
涂油	纸	.

在布丁模具上涂上黄油，倒入混合物，然后盖上一张涂了油的纸。

[stænd][ðə; ði][moʊld][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [stiːm] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [fɔːr; fər]

Stand	**the**	**mould**	**in**	**a**	**saucepan**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**steam**	**the**	**pudding**	**for**
站立	这	模具	在	一个	平底锅	的	沸腾	水	和	蒸汽	这	布丁	为了

[hæf][æn; ən]['aʊər] .

half	**an**	**hour**	**.**
一半	一个	小时	.

将模具放入沸水锅中，蒸布丁半小时。

[ɪn] the36

In	**the36**
在	the36

在36

['miːntaɪm] [prɪ'per] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :

meantime	**prepare**	**the**	**following**	**sauce**	**:**
与此同时	准备	这	下列的	酱	:

同时准备以下酱汁:

[pɔːr] [ə; eɪ] ['brekfəst] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kænd] [ɔːr] [freʃ] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]['ɪntuː][ə; eɪ][laɪnd][pæn][wɪð; wɪθ]

Pour	**a**	**breakfast**	**cupful**	**of**	**canned**	**or**	**fresh**	**pineapple**	**juice**	**into**	**a**	**lined**	**pan**	**with**
倒	一个	早餐	一杯	的	罐装	或者	新鲜的	菠萝	汁	进入	一个	衬里	平底锅	和

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

the	**juice**	**of**	**a**	**lemon**	**.**
这	汁	的	一个	柠檬	.

在铺有油纸的平底锅中倒入一杯罐装或新鲜菠萝汁，再加入一个柠檬汁。

[pʊt] [ðɪs] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Put	**this**	**on**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**boils**	**,**	**then**	**pour**	**it**	**over**	**a**	**tablespoonful**	**of**
放	这	在	这	火	直到	它	沸腾	,	然后	倒	它	超过	一个	一汤匙	的

['æroʊruːt] ,

arrowroot	**,**
葛	,

把这个放在火上煮沸，然后倒在一汤匙葛粉上。

['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

stirring	**all**	**the**	**time**	**.**
搅拌	全部	这	时间	.

不停地搅拌。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .

Return	**the**	**sauce**	**to**	**the**	**saucepan**	**and**	**stir**	**till**	**it**	**thickens**	**over**	**the**	**fire**	**.**
返回	这	酱	到	这	平底锅	和	搅拌	直到	它	增厚	超过	这	火	.

将酱汁倒回平底锅中，用火搅拌至浓稠。

[wen] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [kʊkt] , [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][aʊt]['ɑːntə][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ,

When	the	pudding	is	cooked	,	turn	it	out	onto	a	hot	dish	,
什么时候	这	布丁	是	煮熟	,	转动	它	出去	到	一个	热的	盘子	,

布丁煮熟后，将其倒扣在热盘中。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːrv] .

strain	the	sauce	over	it	and	serve	.
拉紧	这	酱	超过	它	和	服务	.

将酱汁过滤后淋在上面即可食用。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [ðæt] [noʊ]['wɔːtər] ['entərz] [ðə; ði] [moʊld] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʊkɪŋ] ,

Be	careful	that	no	water	enters	the	mould	containing	the	pudding	while	it	is	cooking	,
是	小心	那	不	水	进入	这	模具	包含	这	布丁	尽管	它	是	烹饪	,

烹制布丁时，务必小心，不要让水进入盛放布丁的模具中。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [spɔɪld] . -

or	it	will	be	spoiled	.	37
或者	它	将要	是	被宠坏了	.	-

否则就会变质。37

[iː]

II

二

二

['menjuː]

MENU

菜单

菜单

[ˌkɑːnsə'meɪ] - [lɑː] -

Consommé	à	la	Napolitaine
清汤	-	拉	-

那不勒斯清汤

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌfiːnɑːn'sjɛr]

Cabillaud	à	la	Financière
卡比洛	-	拉	金融家

金融家卡比洛

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] [ɪn] [ruːbənz]

Pommes	de	Terre	en	Rubans
苹果	德	特雷	英文	鲁班斯

Pommes de Terre en Rubans

[bɛn'jeɪz] - [lɑː] ['prɪntɛmps]

Beignets	à	la	Printemps
贝涅饼	-	拉	春天

春天甜甜圈

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['grætn]

Choufleur	au	Gratin
舒芙蕾	au	焗烤

焗烤花椰菜

[ˌbævə'rwɑːz][ˌeɪ 'juː][ˌkæ'feɪ]

Bavaroise	au	Café
巴伐利亚	au	咖啡店

咖啡巴伐利亚

[ˌkɑːnsəˈmeɪ] - [lɑː] - .
Consommé à la Napolitaine .
清汤 - 拉 - .

那不勒斯清汤。

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['faɪnli] [mɪnst]
— Place in a saucepan with a lump of butter equal quantities of finely minced
— 地方 在 一个 平底锅 和 一个 块 的 黄油 平等的 数量 的 精细地 剁碎
['kærəts] ,
carrots ,
胡萝卜 ,

—将等量的胡萝卜碎、一小块黄油和等量的胡萝卜末放入平底锅中，

['tɜːnɪps] , [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['letɪs] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['endaɪvˌendɪv][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɜːrvɪl] .
turnips , a head of lettuce and one of endive with a little chervil .
萝卜 , 一个 头 的 莴苣 和 一 的 苣荬菜 和 一个 小的 细叶芹 .

芜菁、一棵生菜、一棵菊苣和少许细叶芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] [ɪn] [ðɪs] ['dɪnər] [wʌz; wəz] [kʊkt]
Add a quart of the water in which the cauliflower in this dinner was cooked
添加 一个 夸脱 的 这 水 在 哪个 这 菜花 在 这 晚餐 曾是 煮熟
,
,
,

加入一夸脱煮这顿晚餐中花椰菜的水。

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .
pepper and salt , and simmer for an hour .
胡椒 和 盐 , 和 煨 为了 一个 小时 .

加入胡椒粉和盐，炖煮一小时。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]
Just before serving stir in the beaten yolk of an egg and half a pint of
只是 前 服务 搅拌 在 这 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 和 一半 一个 品脱 的
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

上菜前，拌入打散的蛋黄和半品脱牛奶。

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌfiːnɑːnˈsjɛr] .
Cabillaud à la Financière .
卡比洛 - 拉 金融家 .

Cabillaud à la Financière.

— [kʊk] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][ˌsiː oʊ 'diː] ['weɪɪŋ] [θriː] [paʊndz] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['twenti]
— Cook a piece of cod weighing three pounds in salted water for twenty
— 厨师 一个 片 的 鳕鱼 称重 三 磅 在 咸的 水 为了 二十
['mɪnɪts] , [dreɪn][ə; eɪ] place38
minutes , drain a place38
分钟 , 流走 一个 place38

将一块三磅重的鳕鱼放入盐水中煮二十分钟，沥干水分。38

[ɑːn][ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :
on a serving platter covered with the following sauce :
在 一个 服务 拼盘 涵盖 和 这 下列的 酱 :

盛于盘中，淋上以下酱汁：

[pʊt] [tuː] ['glæsɪz] [ʌv; əv] [mə'dɪrə] [waɪn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [gleɪz] [ɪn] [ə; eɪ]

Put	**two**	**glasses**	**of**	**Madeira**	**wine**	**and**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**meat**	**glaze**	**in**	**a**
放	二	眼镜	的	马德拉	葡萄酒	和	一个	小的	片	的	肉	釉	在	一个

['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['spænɪʃ] [sɔːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['es(ə)ns] [ʌv; əv]

saucepan	**with**	**a**	**pint**	**of**	**Spanish**	**sauce**	**and**	**a**	**gill**	**each**	**of**	**essence**	**of**
平底锅	和	一个	品脱	的	西班牙语	酱	和	一个	鳃	每个	的	本质	的

['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [t'rʌflz] .

mushrooms	**and**	**truffles**	**.**
蘑菇	和	松露	.

将两杯马德拉葡萄酒和一小块肉酱放入平底锅中，加入一品脱西班牙酱汁，以及一小勺蘑菇精华和一小勺松露精华。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [koʊts] [ðə; ði] [spuːn] .

Boil	**till**	**it**	**coats**	**the**	**spoon**	**.**
熬	直到	它	外套	这	勺子	.

煮至汤汁能挂在勺子上。

[pɑːmz] [diː] ['tɛrə, 'tɛr] [ɪn] [ruːbənz] .

Pommes	**de**	**Terre**	**en**	**Rubans**	**.**
苹果	德	特雷	英文	鲁班斯	.

Pommes de Terre en Rubans.

— [teɪk] [lɑːrdʒ] , [smuːð] ,

—	**Take**	**large**	**,**	**smooth**	**,**
—	拿	大的	,	光滑的	,

—取大块、光滑的，

[peəd] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [kʌt] [raʊnd] [ænd; ənd] [raʊnd] [ɪn] ['spaiərəlz] [ə'baʊt] [æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv]

pared	**potatoes**	**and**	**cut**	**round**	**and**	**round**	**in**	**spirals**	**about**	**an**	**eighth**	**of**
精简	土豆	和	切	圆形的	和	圆形的	在	螺旋	关于	一个	第八	的

[æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

an	**inch**	**thick**	**.**
一个	英寸	厚的	.

将土豆削皮，切成螺旋状，厚度约为八分之一英寸。

[kiːp] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] ['næpkɪn] [tɪl] [ɔːl] [ɑːr; ər] [kʌt] ,

Keep	**covered**	**with**	**a**	**damp**	**napkin**	**till**	**all**	**are**	**cut**	**,**
保持	涵盖	和	一个	潮湿	餐巾	直到	全部	是	切	,

用湿餐巾盖住，直到全部切完为止。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] ['bæskɪt] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['veri] [hɑːt] [fæt] [tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [strɔː] ['kʌlər] .

place	**in**	**a**	**frying**	**basket**	**and**	**fry**	**in**	**very**	**hot**	**fat**	**till**	**a**	**light**	**straw**	**color**	**.**
地方	在	一个	煎炸	篮子	和	炒	在	非常	热的	胖的	直到	一个	光	稻草	颜色	.

放入炸篮中，用滚烫的油炸至呈浅稻草色。

['sprɪŋk(ə)l] ['friːli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Sprinkle	**freely**	**with**	**salt**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
撒	自由	和	盐	和	服务	立即地	.

撒上适量盐，趁热食用。

[bɛn'jeɪz] - [lɑː] ['prɪntɛmps] .

Beignets	**à**	**la**	**Printemps**	**.**
贝涅饼	-	拉	春天	.

春日贝涅饼。

— [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ʌv; əv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ə; eɪ]

—	**Make**	**a**	**sauce**	**of**	**two**	**ounces**	**of**	**butter**	**,**	**four**	**ounces**	**of**	**flour**	**,**	**a**
—	制作	一个	酱	的	二	盎司	的	黄油	,	四	盎司	的	面粉	,	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['brændi] ,

tablespoonful	**of**	**brandy**	**,**
一汤匙	的	白兰地	,

—用两盎司黄油、四盎司面粉和一汤匙白兰地制成酱汁，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [səˈfɪʃ(ə)nt] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kriːmi] [peɪst] .

a	pinch	of	salt	,	sufficient	water	to	make	a	creamy	paste	.
一个	捏	的	盐	,	充足的	水	到	制作	一个	奶油状	粘贴	.

一小撮盐，适量水，调成糊状。

[kʊk] [ænd; ənd] , [rɪˈmuːvɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][stoʊv] ,

Cook	and	,	removing	from	the	stove	,
厨师	和	,	移除	从	这	火炉	,

煮熟后，从炉子上移开。

[wɜːrk][ɪn][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .

work	in	the	whites	of	two	eggs	beaten	to	a	stiff	froth	.
工作	在	这	白人	的	二	鸡蛋	被打败	到	一个	僵硬的	泡沫	.

将两个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['eni] [fruːt] [dɪ'zaɪrd] ,

Cut	into	pieces	any	fruit	desired	,
切	进入	件	任何	水果	想要的	,

将你喜欢的任何水果切成块，

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['bætər][ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] ['goʊldən] [braʊn] .

dip	them	in	the	batter	and	fry	in	butter	to	a	light	golden	brown	.
蘸	他们	在	这	连击	和	炒	在	黄油	到	一个	光	金的	棕色的	.

将它们蘸上面糊，用黄油煎至金黄色。

[dreɪn] [wel] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wel] with39

Drain	well	,	place	in	a	serving	dish	,	sprinkle	well	with39
流走	出色地	,	地方	在	一个	服务	盘子	,	撒	出色地	with39

沥干水分，放入上菜盘中，撒上39

['paʊdərd] ['ʃʊgər][ænd; ənd] [sɜːrv] .

powdered	sugar	and	serve	.
粉末状	糖	和	服务	.

撒上糖粉即可食用。

[ɪf] [ðə; ði][fruːt][ɪz][nɑːt] ['fʊli] [raɪp] , ['pɑːrbɔɪl][ɪn] ['sɪrəp] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

If	the	fruit	is	not	fully	ripe	,	parboil	in	syrup	before	using	.
如果	这	水果	是	不是	完全	成熟	,	腌	在	糖浆	前	使用	.

如果水果没有完全成熟，使用前先用糖浆煮一下。

[ʃuːˈflɜːr] [ˌeɪ ˈjuː] ['grætn] .

Choufleur	au	Gratin	.
舒芙蕾	au	焗烤	.

焗烤花椰菜。

— [soʊk] [ə; eɪ] ['kɑːliflaʊər] [ɪn]['wɔːtər][wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

—	Soak	a	cauliflower	in	water	with	plenty	of	salt	,
—	浸泡	一个	菜花	在	水	和	很多	的	盐	,

将花椰菜浸泡在加了大量盐的水中，

[ðen] [bɔɪl] [ɪn] ['plenti] [ʌv; əv]['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] .

then	boil	in	plenty	of	salted	water	for	fifteen	minutes	.
然后	熬	在	很多	的	咸的	水	为了	十五	分钟	.

然后放入大量盐水中煮十五分钟。

[rɪˈmuːv] [ænd; ənd] [teɪk] [əˈweɪ] [ɔːl][ðə; ði] [griːn] [liːvz] , [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ə; eɪ] [flæt] ['bʌtərd] [dɪʃ] ,

Remove	and	take	away	all	the	green	leaves	,	lay	it	on	a	flat	buttered	dish	,
消除	和	拿	离开	全部	这	绿色的	树叶	,	躺	它	在	一个	平坦的	涂黄油的	盘子	,

去掉所有绿叶，将其平铺在涂抹了黄油的盘子上。

['priːviəsli] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz]

previously	**rubbed**	**with**	**an**	**onion**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**it**	**a**	**sauce**	**made**	**as**
之前	摩擦	和	一个	洋葱	,	和	倒	超过	它	一个	酱	制成	作为

['fɑːloʊz] :

follows	**:**
跟随	:

先用洋葱擦洗，然后淋上以下做法制成的酱汁：

[melt][æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Melt	**an**	**ounce**	**and**	**a**	**half**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**,**	**add**	**a**
熔化	一个	盎司	和	一个	一半	的	黄油	在	一个	平底锅	,	添加	一个

[dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

dessertspoonful	**of**	**flour**	**,**
甜点勺	的	面粉	,

在平底锅中融化一盎司半黄油，加入一甜点勺面粉，

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

mix	**and**	**add**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
混合	和	添加	一个	杯子	的	牛奶	.

混合后加入一杯牛奶。

[stɜːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ,

Stir	**till**	**it**	**thickens**	**,**
搅拌	直到	它	增厚	,

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd]

add	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**add**	**two**	**or**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**	**grated**
添加	胡椒	和	盐	和	添加	二	或者	三	汤匙	的	磨碎的

['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz] .

Parmesan	**cheese**	**.**
帕尔马干酪	奶酪	.

加入胡椒粉和盐，再加入两到三汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd]['æftər] ['pɔːrɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] ['sprɪŋk(ə)l][ɔːl]['oʊvər][wɪð; wɪθ]

Mix	**well**	**and**	**after**	**pouring**	**over**	**the**	**cauliflower**	**sprinkle**	**all**	**over**	**with**
混合	出色地	和	后	浇注	超过	这	菜花	撒	全部	超过	和

['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

breadcrumbs	**and**	**place**	**the**	**dish**	**in**	**the**	**oven**	**till**	**nicely**	**browned**	**.**
面包屑	和	地方	这	盘子	在	这	烤箱	直到	很好	棕色	.

充分搅拌后，将混合物浇在花椰菜上，撒上面包屑，然后将这道菜放入烤箱烤至金黄色即可。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

[ˌbævə'rwɑːz][ˌeɪ 'juː][ˌkæ'feɪ] .

Bavaroise	**au**	**Café**	**.**
巴伐利亚	au	咖啡店	.

咖啡巴伐利亚蛋糕。

— [mɪks][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp]

—	**Mix**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**with**	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**and**	**a**	**cup**
—	混合	这	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	和	一个	品脱	的	牛奶	和	一个	杯子

[ʌv; əv] ['veri] [strɔːŋ] [blæk] ['kɔːfi] .

of	**very**	**strong**	**black**	**coffee**	**.**
的	非常	强的	黑色的	咖啡	.

—将两个鸡蛋的蛋黄打散，加入一品脱牛奶和一杯浓黑咖啡。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][get]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**in**	**a**	**saucepan**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**fire**	**and**	**allow**	**to**	**get**
带来	到	一个	熬	在	一个	平底锅	,	消除	从	这	火	和	允许	到	得到

[koʊld] ,

cold	**,**
寒冷的	,

用平底锅煮沸，然后离火冷却。

['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

stirring	**occasionally**	**.**
搅拌	偶尔	.

偶尔搅拌一下。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] yolks40

Add	**the**	**yolks40**
添加	这	yolks40

加入蛋黄40

[ʌv; əv] [tuː] [mɔːr] [egz] ['biːtn] [stɪf] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

of	**two**	**more**	**eggs**	**beaten**	**stiff**	**with**	**two**	**ounces**	**of**	**sugar**	**.**
的	二	更多的	鸡蛋	被打败	僵硬的	和	二	盎司	的	糖	.

将两个鸡蛋和两盎司糖打发至硬性发泡。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɔːr] [egz] [ə'lɔːŋ]

Mix	**well**	**and**	**then**	**add**	**the**	**stiffly**	**beaten**	**whites**	**of**	**the**	**four**	**eggs**	**along**
混合	出色地	和	然后	添加	这	僵硬地	被打败	白人	的	这	四	鸡蛋	沿着

[wɪð; wɪθ][hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [dɪ'zɑːlvd] ['dʒelətɪn] .

with	**half**	**an**	**ounce**	**of**	**dissolved**	**gelatin**	**.**
和	一半	一个	盎司	的	溶解	明胶	.

充分搅拌，然后加入打发的四个鸡蛋的蛋白，以及半盎司溶解的明胶。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][moʊld] [ænd; ənd][tɜːrn][aʊt] [wen] [set] . -

Pour	**into**	**a**	**mould**	**and**	**turn**	**out**	**when**	**set**	**.**	**41**
倒	进入	一个	模具	和	转动	出去	什么时候	放	.	-

倒入模具，凝固后脱模。41

[ˌaɪ'aɪ'aɪ]

III
三、

三

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[fɪ'leɪ] [diː] [soʊl] - [lɑː] [ˌproʊ.vən'sɑːl]
Filet de Sole à la Provençal
菲力牛排 德 唯一 - 拉 普罗旺斯

普罗旺斯鱼片

[puː'leɪ] [soʊ'teɪ] - -
Poulet Sauté à l'Estragon
鸡 炒 - -

龙蒿炒鸡

- - [lɑː] [bɛrɪguːl]
Artichauts à la Barigoule
- - 拉 巴里古尔

巴里古尔式朝鲜蓟

['peti]
Petit Petac
小 佩塔克

小佩塔克

[suː'fleɪ] [ˌdʒɔːr'dʒet]
Soufflé Georgette
舒芙蕾 乔治特

舒芙蕾·乔治特

[fɪ'leɪz] ['di'i'es] [səʊls] - [lɑː] [ˌproʊ.vən'sɑːl] .
Filets des Soles à la Provençal .
鱼片 德斯 鞋底 - 拉 普罗旺斯 .

普罗旺斯鱼片。

— ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [fɪ'leɪz] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd] [fraɪ]
— Sprinkle the filets with pepper and salt and a little allspice and fry
— 撒 这 鱼片 和 胡椒 和 盐 和 一个 小的 多香果 和 炒
[ɪn] ['sæləd] [ɔɪl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
in salad oil with a finely chopped onion and a little chopped parsley .
在 沙拉 油 和 一个 精细地 切碎 洋葱 和 一个 小的 切碎 香菜 .

—在鱼片上撒上胡椒粉、盐和少许五香粉，用沙拉油煎，加入切碎的洋葱和少许切碎的欧芹。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] ['lemən] [ɑːn] [iːtʃ] [fɪ'leɪ] .
Serve with a slice of lemon on each filet .
服务 和 一个 片 的 柠檬 在 每个 菲力牛排 .

每块鱼片上放一片柠檬。

[puː'leɪ] [soʊ'teɪ] - - .
Poulet Sauté à l'Estragon .
鸡 炒 - - .

Poulet Sauté à l'Estragon.

— ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kʌt] [ʌp] [rɔː] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd]
— Sprinkle the pieces of a cut up raw chicken with pepper and salt and
— 撒 这 件 的 一个 切 向上 生的 鸡 和 胡椒 和 盐 和
[kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] .
cook in a saucepan with a little oil .
厨师 在 一个 平底锅 和 一个 小的 油 .

—将切好的生鸡肉块撒上胡椒粉和盐，放入平底锅中，加少许油烹煮。

[meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [klɪr] [stɑːk] [ɪn] [wɪtʃ] ['tærəgən] [stɔːks] [hæv; həv] [bɪn]

Make	**a**	**gravy**	**of**	**a**	**cupful**	**of**	**clear**	**stock**	**in**	**which**	**tarragon**	**stalks**	**have**	**been**
制作	一个	肉汁	的	一个	一杯	的	清除	库存	在	哪个	龙蒿	茎	有	到过

[bɔɪld] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] ,

boiled	**for**	**an**	**hour**	**,**
煮沸	为了	一个	小时	,

将龙蒿茎在一杯清汤中煮沸一小时，制成肉汁。

[dɪʃ] [ʌp][ðə; ði] [faʊl] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt]['plætər] , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [sɔːs] , ['streɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,

dish	**up**	**the**	**fowl**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**sauce**	**,**	**straining**	**it**	**,**
盘子	向上	这	鸡	在	一个	热的	拼盘	,	倒	超过	这	酱	,	紧张	它	,

将禽肉盛入热盘中，淋上酱汁，过滤一下。

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɑːn][tɑːp] ['tærəgən] [liːvz] [blæntʃt] [ænd; ənd] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] . -

and	**sprinkle**	**on**	**top**	**tarragon**	**leaves**	**blanched**	**and**	**coarsely**	**chopped**	**.**	**42**
和	撒	在	顶部	龙蒿	树叶	焯水	和	粗略地	切碎	.	-

最后撒上焯过水并粗切的龙蒿叶。42

- - [lɑː] [bɛrɪguːl] .

Artichauts	**à**	**la**	**Barigoule**	**.**
-	-	拉	巴里古尔	.

巴里古勒式朝鲜蓟。

— [kʌt] [ɔːf][ðə; ði][tɑːps][ænd; ənd] [liːvz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ɑːtɪtʃəʊks] [ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði]['bɔtəms][ɪn]

—	**Cut**	**off**	**the**	**tops**	**and**	**leaves**	**of**	**the**	**artichokes**	**and**	**boil**	**the**	**bottoms**	**in**
—	切	离开	这	最高额	和	树叶	的	这	洋蓟	和	熬	这	底部	在

['plenti] [ʌv; əv] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd]['wɔːtər] [tɪl] ['tendər] .

plenty	**of**	**slightly**	**salted**	**water**	**till**	**tender**	**.**
很多	的	轻微地	咸的	水	直到	投标	.

—切掉朝鲜蓟的顶部和叶子，将底部放入大量略带盐的水中煮至软烂。

[skuːp] [aʊt][ðə; ði]['faɪbrəs] [ɪn'tɪriər] .

Scoop	**out**	**the**	**fibrous**	**interior**	**.**
舀	出去	这	纤维状的	内部的	.

挖出纤维状的内层。

[greɪt] [sʌm; səm] [kʊkt] ['beɪkən]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][gɪl][ʌv; əv][faɪn] [hɜːrb] [ænd; ənd]

Grate	**some**	**cooked**	**bacon**	**into**	**a**	**saucepan**	**with**	**a**	**gill**	**of**	**fine**	**herbs**	**and**
格特	一些	煮熟	熏肉	进入	一个	平底锅	和	一个	鳃	的	美好的	草药	和

[ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [brɔːθ] .

a	**cupful**	**of**	**broth**	**.**
一个	一杯	的	肉汤	.

将一些煮熟的培根磨碎放入平底锅中，加入少许香草和一杯肉汤。

[kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**.**
厨师	为了	五	分钟	.

煮五分钟。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪn] [iːtʃ] ['ɑːrtɪtʃoʊk] ,

Put	**a**	**little**	**of**	**this**	**mixture**	**in**	**each**	**artichoke**	**,**
放	一个	小的	的	这	混合物	在	每个	朝鲜蓟	,

将少量这种混合物放入每个洋蓟中，

['kʌvər][ðə; ði]['oʊpənɪŋ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['leмən][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][soʊ'teɪ] - [pæn][ɪn][ðə; ði]

cover	**the**	**opening**	**with**	**a**	**slice**	**of**	**lemon**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**sauté**	**-**	**pan**	**in**	**the**
覆盖	这	开幕	和	一个	片	的	柠檬	和	烤	在	一个	炒	-	平底锅	在	这

['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

oven	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
烤箱	为了	二十	分钟	.

用一片柠檬盖住开口，放在平底锅中，放入烤箱烤20分钟。

['peti] .
Petit **Petac** **.**
小 佩塔克 .

小佩塔克。

— [pi:l] ['taɪni] [nu:] [pə'tetoz] [ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn][ɔɪl] [tɪl] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .
— **Peel** **tiny** **new** **potatoes** **and** **sauté** **in** **oil** **till** **a** **golden** **brown** **.**
— 果皮 微小的 新的 土豆 和 炒 在 油 直到 一个 金的 棕色的 .

—将小土豆去皮，用油煎至金黄色。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Sprinkle **with** **chopped** **parsley** **and** **serve** **.**
撒 和 切碎 香菜 和 服务 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

[su:'fleɪ] [ˌdʒɔ:r'dʒet] .
Soufflé **Georgette** **.**
舒芙蕾 乔治特 .

舒芙蕾·乔治特。

— [greɪt] [ə; eɪ][hæf] - ['dʌz(ə)n] [steɪl] [ˌmækə'ru:n] ['ɪntu:][ə; eɪ][hæf] - [kʌp][ʌv; əv]['brændi] ,
— **Grate** **a** **half** **-** **dozen** **stale** **macaroons** **into** **a** **half** **-** **cup** **of** **brandy** **,**
— 格特 一个 一半 - 打 陈旧 马卡龙 进入 一个 一半 - 杯子 的 白兰地 ,

将六块不新鲜的马卡龙磨碎，放入半杯白兰地中。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kri:m] [ænd; ənd] [tu:] ['ti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv] [dɪ'zɑ:lvd] ['dʒelətn] .
add **a** **pint** **of** **cream** **and** **two** **teaspoonfuls** **of** **dissolved** **gelatine** **.**
添加 一个 品脱 的 奶油 和 二 茶匙 的 溶解 明胶 .

加入一品脱奶油和两茶匙溶解的明胶。

[wɪp] [ɪn][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z] [ænd; ənd][tɜ:rn]['ɪntu:][ə; eɪ] [moʊld] [tu:; tə]
Whip **in** **a** **dozen** **maraschino** **cherries** **and** **turn** **into** **a** **mould** **to**
鞭 在 一个 打 樱桃酒 樱桃 和 转动 进入 一个 模具 到
['hɑ:rdn] .
harden **.**
硬化 .

加入十二颗樱桃，搅拌均匀后倒入模具中冷却凝固。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [ˌmækə'ru:n] ['dɪpt] ['ɪntu:][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ðæt] [kʌmz] [ə'raʊnd] [ðə; ði]
Serve **with** **macaroons** **dipped** **into** **the** **liquid** **that** **comes** **around** **the**
服务 和 马卡龙 浸入 进入 这 液体 那 来 大约 这
[ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z] .
maraschino **cherries** **.**
樱桃酒 樱桃 .

将马卡龙蘸上樱桃酒汁即可食用。

[ə; eɪ] ['kʌstərd] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði] [kri:m] . -
A **custard** **may** **be** **used** **in** **this** **recipe** **instead** **of** **the** **cream** **.** **43**
一个 蛋奶冻 可能 是 用过的 在 这 食谱 反而 的 这 奶油 . -

这道食谱中也可以用蛋奶沙司代替奶油。43

[ˌaɪ 'vi:]
IV
第四

第四

['menju:]
MENU
菜单

菜单

[pɔːˈtaːʒ] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈrɪz]
Potage au Riz
腳 au 里兹

米饭浓汤

- [ɪn] [pæpəloʊts]
Rougets en Papillotes
- 英文 乳突

纸包红

[voʊ] - [lɑː] [ˌsuːˈzɛt]
Veau à la Suzette
小牛肉 - 拉 苏泽特

苏泽特小牛肉

[demi] [tæs]
Demi tasse
黛米 杯子

半杯

[pɔːˈtaːʒ] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈrɪz] .
Potage au Riz .
腳 au 里兹 .

米饭浓汤

— [pʊt] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [wel] - [wɑːʃt] [raɪs] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]
— Put half a pound of well - washed rice into a saucepan with two quarts of
— 放 一半 一个 磅 的 出色地 - 洗过 米 进入 一个 平底锅 和 二 夸脱 的
[ˈvedʒtəb(ə)l] [stɑːk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ˈtendər] .
vegetable stock and boil till tender .
蔬菜 库存 和 熬 直到 投标 .

—将半磅洗净的大米放入平底锅中，加入两夸脱蔬菜高汤，煮至软烂。

[wen] [ðə; ðɪ] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] [muːv] [ðə; ðɪ] [ˈsɔːspæn] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [ˈfaɪər] [ænd; ənd]
When the rice is cooked move the saucepan to the side of the fire and
什么时候 这 米 是 煮熟 移动 这 平底锅 到 这 边 的 这 火 和
[mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [stuːd] [təˈmeɪtoʊz] [ænd; ənd] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv]
mix in a cupful of stewed tomatoes and an ounce and a half of
混合 在 一个 一杯 的 炖 西红柿 和 一个 盎司 和 一个 一半 的
[ˈbʌtər] .
butter .
黄油 .

米饭煮熟后，将平底锅移到火的一侧，拌入一杯炖番茄和一盎司半黄油。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˈsɪpɪt] [ʌv; əv] [toʊst] [ɔːr] [ˈkruːtɔnz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [fraɪd] [ɪn] [ˈbʌtər] .
Serve with sippets of toast or croutons that have been fried in butter .
服务 和 小口啜饮 的 吐司 或者 烤面包丁 那 有 到过 油煎 在 黄油 .

佐以几片用黄油煎过的吐司或面包丁。

- [ɪn] [pæpəloʊts] .
Rougets en Papillotes .
- 英文 乳突 .

Rougets en Papillotes.

— [ðɪs] [ˈresəpi] [ɪz] [fɔːr; fər] [ˈmʌlɪts] , [bʌt; bət] [ˈeni] [smɔːl] , [plʌmp] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
— This recipe is for mullets , but any small , plump fish may be used .
— 这 食谱 是 为了 鲻鱼 , 但 任何 小的 , 丰满 鱼 可能 是 用过的 .

—这个食谱是用鲻鱼做的，但也可以用任何体型较小、肉质肥美的鱼。

[meɪk] [ə; eɪ]['peɪpər] [keɪs] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv] [wel] - [ɔɪld] ['noʊtpeɪpər]

Make	**a**	**paper**	**case**	**for**	**each**	**fish**	**with**	**a**	**sheet**	**of**	**well**	**-**	**oiled**	**notepaper**
制作	一个	纸	案件	为了	每个	鱼	和	一个	床单	的	出色地	-	涂油	便笺

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ðɪ]['keɪsɪz]['ɪntuː][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə] ['hɑːrdn] .

and	**put**	**the**	**cases**	**into**	**the**	**oven**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**to**	**harden**	**.**
和	放	这	案例	进入	这	烤箱	为了	一个	很少	分钟	到	硬化	.

用一张涂满油的便笺纸为每条鱼做一个纸套，然后将纸套放入烤箱烤几分钟使其变硬。

Sprinkle44

Sprinkle44

Sprinkle44

Sprinkle44

[ðə; ðɪ]['ʌndər] [saɪdz][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [leɪ][ðem; ðəm][ɪn]

the	**under**	**sides**	**of**	**the**	**fish**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**lay**	**them**	**in**
这	在下面	侧面	的	这	鱼	和	胡椒	和	盐	和	躺	他们	在

[ðer; ðər]['keɪsɪz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ʌndər][ænd; ənd]['oʊvər] [iːtʃ] .

their	**cases**	**with**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**under**	**and**	**over**	**each**	**.**
他们的	案例	和	一个	小的	片	的	黄油	在下面	和	超过	每个	.

在鱼的底部撒上胡椒粉和盐，然后将它们放入鱼盒中，每块鱼的底部和顶部都放一小块黄油。

[pleɪs] [ðə; ðɪ]['keɪsɪz][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ðɪ]

Place	**the**	**cases**	**in**	**a**	**baking**	**-**	**dish**	**and**	**cook**	**for**	**about**	**twenty**	**minutes**	**in**	**the**
地方	这	案例	在	一个	烘烤	-	盘子	和	厨师	为了	关于	二十	分钟	在	这

['ʌv(ə)n] ,

oven	**,**
烤箱	,

将面团放入烤盘中，在烤箱中烤约二十分钟。

[ɔːr] [mɔːr] [ɪf] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɑːr; ər] ['ʌðərwaɪz] [ðæn; ðən] [smɔːl] .

or	**more**	**if**	**the**	**fish**	**are**	**otherwise**	**than**	**small**	**.**
或者	更多的	如果	这	鱼	是	否则	比	小的	.

如果鱼体型较大，则数量可能更多。

['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð; wɪθ]['lemən][dʒuːs][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Sprinkle	**well**	**with**	**lemon**	**juice**	**just**	**before**	**serving**	**.**
撒	出色地	和	柠檬	汁	只是	前	服务	.

上菜前淋上柠檬汁。

[voʊ] - [lɑː] [ˌsuː'zɛt] .

Veau	**à**	**la**	**Suzette**	**.**
小牛肉	-	拉	苏泽特	.

苏泽特小牛肉。

— [trɪm] ['sæd(ə)l][ʌv; əv] [viːl] ['niːtli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd]

—	**Trim**	**saddle**	**of**	**veal**	**neatly**	**and**	**put**	**it**	**into**	**a**	**saucepan**	**with**	**a**	**good**
—	修剪	鞍	的	小牛肉	整齐地	和	放	它	进入	一个	平底锅	和	一个	好的

[saɪzd] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

sized	**piece**	**of**	**butter**	**.**
尺寸	片	的	黄油	.

—将小牛肉鞍部修整干净，放入平底锅中，加入一大块黄油。

[tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] ['kɑːnstəntli] [ɑːn][ðə; ðɪ]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['goʊldən]['kʌlər][ɔːl]['oʊvər] ,

Turn	**it**	**constantly**	**on**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**is**	**a**	**rich**	**golden**	**color**	**all**	**over**	**,**
转动	它	不断地	在	这	火	直到	它	是	一个	富有的	金的	颜色	全部	超过	,

不停地在火上翻炒，直到它通体呈现浓郁的金黄色。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɑːntə][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

then	**put**	**it**	**onto**	**a**	**dish**	**and**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
然后	放	它	到	一个	盘子	和	撒	和	盐	和	胡椒	.

然后将其盛入盘中，撒上盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['bʌtər] [tuː; tə][ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [rɔː] [pə'tetoz] [kʌt] [ʌp]
Add **more** **butter** **to** **the** **gravy** **in** **the** **saucepan** **and** **put** **in** **raw** **potatoes** **cut** **up**
添加 更多的 黄油 到 这 肉汁 在 这 平底锅 和 放 在 生的 土豆 切 向上
[ɪn] ['sekʃnz] [laɪk]['ɔːrɪndʒɪz] .
in **sections** **like** **oranges** **.**
在 部分 喜欢 橙子 .

在平底锅的肉汁中加入更多黄油，然后放入切成瓣状（像切橘子一样）的生土豆。

['kʌvər] [ðə; ði] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [kʊk] , ['ʃeɪkɪŋ] ['friːkwəntli] , [tɪl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [hæv; həv][ə; eɪ]
Cover **the** **saucepan** **and** **cook** **,** **shaking** **frequently** **,** **till** **the** **potatoes** **have** **a**
覆盖 这 平底锅 和 厨师 , 摇晃 频繁地 , 直到 这 土豆 有 一个
[gʊd] ['kʌlər] .
good **color** **.**
好的 颜色 .

盖上锅盖，经常摇晃锅子，煮至土豆呈金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['ʌnjən] , ['faɪnli] [mɪnst] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] , [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]
Add **an** **onion** **,** **finely** **minced** **,** **and** **when** **it** **is** **browned** **,** **a** **clove** **of**
添加 一个 洋葱 , 精细地 剁碎 , 和 什么时候 它 是 棕色 , 一个 丁香 的
['gɑːrlɪk] ,
garlic **,**
蒜 ,

加入切碎的洋葱，炒至褐色后，加入一瓣蒜。

[mɪnst] ['veri] [faɪn] ; [nekst][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ['fɑːloʊd] , [wen] [ðə; ði]['flaʊər][ɪz]
minced **very** **fine** **;** **next** **put** **in** **a** **tablespoonful** **of** **flour** **followed** **,** **when** **the** **flour** **is**
剁碎 非常 美好的 ; 下一个 放 在 一个 一汤匙 的 面粉 随后 , 什么时候 这 面粉 是
[braʊn] ,
brown **,**
棕色的 ,

切成非常细的碎末；接着加入一汤匙面粉，等面粉变成棕色后，

[baɪ][ə'baʊt] [tuː] ['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv] [stɑːk] .
by **about** **two** **cupfuls** **of** **stock** **.**
经过 关于 二 杯 的 库存 .

大约加两杯高汤。

[stɜːr] [wel] [ænd; ənd][pʊt] [bæk] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['eni][dʒuːs] [ðæt] [meɪ] [hæv; həv] [uːzd] [frʌm; frəm]
Stir **well** **and** **put** **back** **the** **meat** **and** **any** **juice** **that** **may** **have** **oozed** **from**
搅拌 出色地 和 放 后退 这 肉 和 任何 汁 那 可能 有 渗出 从
[ˌaɪ 'tiː] . -
it **.** **45**
它 . -

充分搅拌，然后将肉和渗出的肉汁一起放回锅里。45

['læstli] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [bu'keɪ] [ʌv; əv] [hɜːrb] ,
Lastly **add** **a** **bouquet** **of** **herbs** **,**
最后 添加 一个 花束 的 草药 ,

最后加上一束香草。

['sɪmər] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][æt; ət] [liːst] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ðə; ði] [miːt] [sə'raʊndɪd] [baɪ][ðə; ði]
simmer **for** **an** **hour** **at** **least** **and** **serve** **the** **meat** **surrounded** **by** **the**
煨 为了 一个 小时 在 至少 和 服务 这 肉 包围 经过 这
[pə'tetoz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs] [pɔːd] ['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] . -
potatoes **with** **the** **sauce** **poured** **over** **the** **whole** **.** **46**
土豆 和 这 酱 倾倒 超过 这 所有的 . -

至少炖煮一小时，然后将肉盛出，周围放上土豆，淋上酱汁即可。[46]

[viː]
V
V

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] - -
Potage à l'Américaine
腳 - -

美式浓汤

[fɪ'leɪ] -
Filet d'Eglefin
菲力牛排 -

菲力牛排

['dʒɪgət][diː]['muːˌtaːn] ['oʊ] -
Gigot de Mouton aux Épinards
羊腿 德 木桐 辅助 -

Gigot de Mouton aux Épinards

[dʒoʊ] [diː]['mɛr, 'mɜ˞ː][ˌeɪ 'juː] [frɔː'mɑːʒ]
Chou de Mer au Fromage
周 德 梅尔 au 奶酪

奶酪海蓬子

[ˌpɛ'tiːts] [ˌeɪ 'juː] ['tʃɑːklət]
Petites Crèmes au Chocolat
小号 乳霜 au 巧克力

小份巧克力奶油

[pɔː'taːʒ] - - .
Potage à l'Américaine .
腳 - - .

美式浓汤。

— ['pɑːrbɔɪl][ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['kɑːlɪflaʊər] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər] , [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] [bɔɪl]
— Parboil a medium sized cauliflower in salted water , change the water and boil
— 腌 一个 中等的 尺寸 菜花 在 咸的 水 , 改变 这 水 和 熬
[tɪl] [dʌn] .
till done .
直到 完毕 .

—将中等大小的花椰菜放入盐水中焯水，换水后继续煮至熟透。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Drain well and press through a sieve .
流走 出色地 和 按 通过 一个 筛 .

沥干水分，然后用筛子压榨。

[daɪ'luːt][wɪð; wɪθ] [ˌkɑːnsə'meɪ] [ɔːr] [brɔːθ] .
Dilute with consommé or broth .
稀 和 清汤 或者 肉汤 .

用清汤或肉汤稀释。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [mɔːr] , ['stɜːrɪŋ] [wel] .
Boil a few minutes more , stirring well .
熬 一个 很少 分钟 更多的 , 搅拌 出色地 .

继续煮沸几分钟，期间充分搅拌。

[biːt] [ʌp][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ,
Beat up in a basin the yolk of an egg with three tablespoonfuls of cream ,
打 向上 在 一个 盆地 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 三 汤匙 的 奶油 ,

将一个蛋黄和三汤匙奶油放入盆中搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] ['mɪkstʃər] , [ðen] ,

add	this	to	a	few	tablespoonfuls	of	the	cauliflower	mixture	,	then	,
添加	这	到	一个	很少	汤匙	的	这	菜花	混合物	,	然后	,

将此混合物加入几汤匙花椰菜混合物中，然后，

['teɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːspæn] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

taking	the	saucepan	containing	the	soup	from	the	fire	,
采取	这	平底锅	包含	这	汤	从	这	火	,

将盛着汤的平底锅从火上移开，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [kriːm] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][stɜːr] [tə'geðər] .

add	the	egg	and	cream	mixture	and	stir	together	.
添加	这	蛋	和	奶油	混合物	和	搅拌	一起	.

加入鸡蛋和奶油混合物，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] . -

Add	half	an	ounce	of	butter	and	serve	with	croutons	.	47
添加	一半	一个	盎司	的	黄油	和	服务	和	烤面包丁	.	-

加入半盎司黄油，配上烤面包丁即可食用。47

[fɪ'leɪ] - .

Filet	d'Eglefin	.
菲力牛排	-	.

菲力牛排。

— [kʌt] [ə; eɪ] ['hædək] ['ɪntuː] ['fɪlɪts] , ['trɪmɪŋ] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

—	Cut	a	haddock	into	fillets	,	trimming	into	pieces	about	six	inches	long	.
—	切	一个	黑线鳕	进入	鱼片	,	修剪	进入	件	关于	六	英寸	长的	.

将黑线鳕鱼切成鱼片，切成约六英寸长的段。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn] [wel] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː] ['sɪftɪd] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [plʌndʒ] ['ɪntuː]

Dip	them	in	well	beaten	egg	and	then	into	sifted	breadcrumbs	and	plunge	into
蘸	他们	在	出色地	被打败	蛋	和	然后	进入	筛过的	面包屑	和	暴跌	进入

[diːp] ,

deep	,
深的	,

将它们蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上筛过的面包屑，再放入深海中炸。

[wel] - ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , ['fraɪɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kʌlər] , ['tɜːrnɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [tuː; tə] [kʊk] [bəuθ][saɪdz]

well	-	boiling	fat	,	frying	to	a	rich	color	,	turning	occasionally	to	cook	both	sides
出色地	-	沸腾	胖的	,	煎炸	到	一个	富有的	颜色	,	转弯	偶尔	到	厨师	两个都	侧面

['iːvnli] .

evenly	.
均匀地	.

将油脂烧开，煎至金黄色，期间不时翻动，使两面均匀受热。

[rɪ'muːv] , [dreɪn] ,

Remove	,	drain	,
消除	,	流走	,

移除、沥干、

[pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [klɔːθ] [spred] ['oʊvər][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [waɪt] [sɔːs]

put	on	a	cloth	spread	over	a	hot	dish	and	serve	with	a	simple	white	sauce
放	在	一个	布	传播	超过	一个	热的	盘子	和	服务	和	一个	简单的	白色的	酱

.

:

.

将一块布盖在热菜上，配上简单的白酱即可食用。

['dʒɪgət][diː]['muːˌtɑːn] ['oʊ] - .

Gigot	de	Mouton	aux	Épinards	.
羊腿	德	木桐	辅助	-	.

Gigot de Mouton aux Épinards。

— [roʊst] [ə; eɪ] [smɔːl] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] ,

—	Roast	a	small	leg	of	mutton	,
—	烤	一个	小的	腿	的	羊肉	,

—烤一小条羊腿，

['pʊtɪŋ] [sʌm; səm] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði]

putting	some	salt	and	a	small	quantity	of	water	at	the	bottom	of	the
推杆	一些	盐	和	一个	小的	数量	的	水	在	这	底部	的	这

[tɪn] .

tin	.
锡	.

在罐底放一些盐和少量水。

[wen] [hæf] [kʊkt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['kerfəli] [skɪm] [ðə; ði] ['greɪvi] [ʌv; əv] [ɔːl] [fæt] .

When	half	cooked	,	remove	the	meat	and	carefully	skim	the	gravy	of	all	fat	.
什么时候	一半	煮熟	,	消除	这	肉	和	小心	撇去	这	肉汁	的	全部	胖的	.

肉煮至半熟时，取出肉，小心撇去肉汁表面的所有油脂。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɪn] ,

Return	the	mutton	to	the	tin	,
返回	这	羊肉	到	这	锡	,

把羊肉放回罐头里。

[pɔːr] ['greɪvi] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] [kʌt] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv]

pour	gravy	over	it	and	surround	it	with	potatoes	cut	to	the	size	of
倒	肉汁	超过	它	和	环绕	它	和	土豆	切	到	这	尺寸	的

['wɔːlnʌts] .

walnuts	.
核桃	.

将肉汁浇在上面，周围摆上切成核桃大小的土豆。

[pʊt] [bæk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , ['letɪŋ] [ðə; ði] [pə'tetoz] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] .

Put	back	in	the	oven	,	letting	the	potatoes	cook	in	the	juice	of	the	meat	.
放	后退	在	这	烤箱	,	出租	这	土豆	厨师	在	这	汁	的	这	肉	.

放回烤箱，让土豆在肉汁中煮熟。

['miːnwaɪl] [kʊk] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] , [dreɪn] , [skwiːz] [aʊt] [ɔːl] ['wɔːtər] [ænd; ənd]

Meanwhile	cook	about	three	pounds	of	spinach	,	drain	,	squeeze	out	all	water	and
同时	厨师	关于	三	磅	的	菠菜	,	流走	,	挤	出去	全部	水	和

[pæs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

pass	through	a	sieve	.
经过	通过	一个	筛	.

同时煮熟约三磅菠菜，沥干水分，挤出所有水分，然后用筛子过滤。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ɪn] [wɪtʃ] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [hæz; həz] [bɪn] ['hiːtɪd]

Return	to	a	saucepan	in	which	about	two	ounces	of	butter	has	been	heated
返回	到	一个	平底锅	在	哪个	关于	二	盎司	的	黄油	有	到过	加热

[ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

and	season	with	pepper	and	salt	.
和	季节	和	胡椒	和	盐	.

将约两盎司黄油加热后，放回平底锅中，用胡椒粉和盐调味。

Add48

Add48
Add48

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['greɪvi][frʌm; frəm][ðə; ði]['mʌt(ə)n][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [tuː; tə]

a	tablespoonful	of	gravy	from	the	mutton	and	allow	the	spinach	to
一个	一汤匙	的	肉汁	从	这	羊肉	和	允许	这	菠菜	到

['sɪmər] [tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [dʌn] .

simmer	till	the	meat	is	done	.
煨	直到	这	肉	是	完毕	.

舀一汤匙羊肉汁，让菠菜慢炖至肉熟透。

[ðen] [paɪl][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pə'tetoz] [ə'baʊt][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [sɜːrv] ,

Then	pile	the	spinach	with	the	potatoes	about	the	meat	and	serve	,
然后	桩	这	菠菜	和	这	土豆	关于	这	肉	和	服务	,

然后将菠菜和土豆堆放在肉的周围，即可上桌。

['hævɪŋ] [ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːsˌboʊt] .

having	the	gravy	in	a	sauceboat	.
拥有	这	肉汁	在	一个	酱汁船	.

把肉汁放在酱汁盅里。

[dʒoʊ] [diː]['mɛr, 'mɜ:]['ˌeɪ 'juː] [frɔː'mɑːʒ] .

Chou	de	Mer	au	Fromage	.
周	德	梅尔	au	奶酪	.

奶酪海蓬子。

— ['kerfəli] [wɑːʃ] [siː] - [keɪl] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [grɪt] ,

—	Carefully	wash	sea	-	kale	to	remove	grit	,
—	小心	洗	海	-	羽衣甘蓝	到	消除	砂砾	,

—仔细清洗海甘蓝，去除沙砾，

[rɪ'muːv] ['eni] [blæk] [pɑːrts][frʌm; frəm][ðə; ði] [ruːts] [ænd; ənd][taɪ][ʌp][ðə; ði] [ʃuːts] [ɪn][smɔːl] ['bʌndlz] .

remove	any	black	parts	from	the	roots	and	tie	up	the	shoots	in	small	bundles	.
消除	任何	黑色的	部分	从	这	根	和	领带	向上	这	芽	在	小的	捆绑	.

去除根部任何黑色部分，并将嫩芽捆成小束。

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] , [dreɪn][ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] .

Cook	in	boiling	salted	water	for	twenty	minutes	,	drain	and	keep	hot	.
厨师	在	沸腾	咸的	水	为了	二十	分钟	,	流走	和	保持	热的	.

在沸腾的盐水中煮20分钟，沥干水分并保温。

[mɪks][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Mix	on	the	fire	an	ounce	of	butter	and	a	tablespoonful	of	flour	,
混合	在	这	火	一个	盎司	的	黄油	和	一个	一汤匙	的	面粉	,

在火上将一盎司黄油和一汤匙面粉混合，

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [keɪl] [wʌz; wəz] [kʊkt] ,

moisten	with	half	a	cup	of	water	in	which	the	kale	was	cooked	,
濡	和	一半	一个	杯子	的	水	在	哪个	这	羽衣甘蓝	曾是	煮熟	,

用煮羽衣甘蓝的水（约半杯）润湿羽衣甘蓝。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][mɪks][ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd]

bring	to	a	boil	and	mix	in	two	or	three	tablespoonfuls	of	grated
带来	到	一个	熬	和	混合	在	二	或者	三	汤匙	的	磨碎的

['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] .

Parmesan	cheese	.
帕尔马干酪	奶酪	.

煮沸后，拌入两到三汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .

Take	from	the	fire	and	add	the	beaten	yolk	of	an	egg	.
拿	从	这	火	和	添加	这	被打败	蛋黄	的	一个	蛋	.

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [keɪl] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Arrange	**the**	**kale**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
安排	这	羽衣甘蓝	在	一个	热的	盘子	,	倒	这	酱	超过	和	服务	立即地	.

将羽衣甘蓝铺在热盘中，淋上酱汁，即可食用。

[ˌpɛ'tiːts] [ˌeɪ 'juː] ['tʃɑːklət] .

Petites	**Crèmes**	**au**	**Chocolat**	**.**
小号	乳霜	au	巧克力	.

小份巧克力奶油。

— [mɪks] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] [ɔːr]['koʊkoʊ][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd]

—	**Mix**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**chocolate**	**or**	**cocoa**	**in**	**a**	**cup**	**of**	**boiling**	**milk**	**and**
—	混合	二	汤匙	的	巧克力	或者	可可	在	一个	杯子	的	沸腾	牛奶	和

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .

sweeten	**to**	**taste**	**.**
甜味	到	品尝	.

—将两汤匙巧克力或可可粉加入一杯沸腾的牛奶中，并根据口味加糖。

[wen] ['nɪrli] [koʊld][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [wel] ['biːtn] ,

When	**nearly**	**cold**	**add**	**to**	**this**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**
什么时候	几乎	寒冷的	添加	到	这	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	出色地	被打败	,

待汤汁快凉时，加入两个打散的蛋黄。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['hevi] [kriːm] .

and	**a**	**gill**	**of**	**heavy**	**cream**	**.**
和	一个	鳃	的	重的	奶油	.

再加一勺浓奶油。

[mɪks] ['θɜːrəli] and49

Mix	**thoroughly**	**and49**
混合	彻底	and49

充分混合并49

[streɪn] ['ɪntuː]['tʃaɪnə]['keɪsɪz] .

strain	**into**	**china**	**cases**	**.**
拉紧	进入	中国	案例	.

疫情蔓延至中国。

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['ʃæloʊ] ['stjuːpæn] [kən'teɪnɪŋ] [dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtər][tuː; tə] [riːtʃ] [hæf]

Place	**these**	**in**	**a**	**large**	**shallow**	**stewpan**	**containing**	**just**	**sufficient**	**water**	**to**	**reach**	**half**
地方	这些	在	一个	大的	浅的	炖锅	包含	只是	充足的	水	到	抵达	一半

[weɪ] [ʌp][ɑːn][ðə; ði]['keɪsɪz] .

way	**up**	**on**	**the**	**cases**	**.**
方式	向上	在	这	案例	.

将它们放入一个大的浅炖锅中，锅中加水至刚好没过箱子一半即可。

[let] [stiːm] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] , [wen] [ðə; ði] ['kʌstərd] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][fɜːrm] .

Let	**steam**	**for**	**twenty**	**minutes**	**,**	**when**	**the**	**custard**	**ought**	**to**	**be**	**firm**	**.**
让	蒸汽	为了	二十	分钟	,	什么时候	这	蛋奶冻	应该	到	是	公司	.

蒸煮二十分钟，直到蛋奶冻凝固。

[ðə; ði]['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [wen] [ðə; ði]['keɪsɪz][ɑːr; ər][fɜːrst][pʊt][ɪn] , [bʌt; bət] ['æftərwərdz] [meɪ]

The	**water**	**should**	**be**	**boiling**	**when**	**the**	**cases**	**are**	**first**	**put**	**in**	**,**	**but**	**afterwards**	**may**
这	水	应该	是	沸腾	什么时候	这	案例	是	第一的	放	在	,	但	然后	可能

['sɪmər] .

simmer	**.**
煨	.

刚放入箱子时，水应该是沸腾的，但之后可能会变成小火慢炖。

[pʊt][ðə; ði]['keɪsɪz][ɑːn][aɪs] ,

Put	**the**	**cases**	**on**	**ice**	**,**
放	这	案例	在	冰	,

把这些案子搁置起来。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz][koʊld][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l] [spʌndʒ] [keɪks] [ɔːr]['leɪdi]['fɪŋgərz] . -

and	serve	as	cold	as	possible	with	little	sponge	cakes	or	lady	fingers	.	50
和	服务	作为	寒冷的	作为	可能的	和	小的	海绵	蛋糕	或者	女士	手指	.	-

最好冷藏后搭配小海绵蛋糕或手指饼干食用。[50]

['vaɪ, 'viː]

VI

六年级

六

['menjuː]

MENU

菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] [ˌpjʊ'reɪ][diː][pwɑː][seks]

Potage	purée	de	Pois	Secs
腳	菜泥	德	鱼	秒

干豌豆浓汤

[soʊ'mɒn] - [lɑː] ['hɑːləndeɪz]

Saumon	à	la	Hollandaise
三文鱼	-	拉	荷兰酱

荷兰式三文鱼

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [bɛrɪguːl]

Pommes	de	Terre	,	Barigoule
苹果	德	特雷	,	巴里古尔

Pommes de Terre，巴里古勒

['hærɪkoʊ] [vɜːrts][ˌeɪ 'juː]['rɪz][toʊ'mɑːteɪ]

Haricots	verts	au	riz	tomate
四季豆	顶点	au	里兹	番茄

番茄绿米饭

[pɔː'taːʒ] [ˌpjʊ'reɪ][diː][pwɑː][seks] .

Potage	Purée	de	Pois	Secs	.
腳	菜泥	德	鱼	秒	.

干豌豆浓汤

— [bɔɪl] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [griːn] ['piːz] [ɪn] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][fæt]

—	Boil	a	pint	of	green	peas	in	three	pints	of	water	with	a	piece	of	fat
—	熬	一个	品脱	的	绿色的	豌豆	在	三	品脱	的	水	和	一个	片	的	胖的

[hæm][ɔːr]['beɪkən] ,

ham	or	bacon	,
火腿	或者	熏肉	,

—将一品脱青豆放入三品脱水中，加入一块肥火腿或培根煮沸。

[tuː] ['kærəts] , [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [liːk] , [ə; eɪ] ['beɪˌliːf] , [sʌm; səm] ['pɑːrsli] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

two	carrots	,	an	onion	,	a	leek	,	a	bayleaf	,	some	parsley	,	pepper	and	salt	.
二	胡萝卜	,	一个	洋葱	,	一个	韭葱	,	一个	月桂叶	,	一些	香菜	,	胡椒	和	盐	.

两根胡萝卜、一个洋葱、一根韭菜、一片月桂叶、一些欧芹、胡椒和盐。

[ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Allow	to	simmer	two	or	three	hours	,	stirring	occasionally	.
允许	到	煨	二	或者	三	小时	,	搅拌	偶尔	.

小火慢炖两到三个小时，偶尔搅拌。

[pæs] [ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkər]

Pass	**the**	**peas**	**and**	**onions**	**through**	**a**	**hair**	**sieve**	**and**	**add**	**the**	**strained**	**liquor**
经过	这	豌豆	和	洋葱	通过	一个	头发	筛	和	添加	这	紧张	酒

.

:

.

将豌豆和洋葱过筛，然后加入滤出的汁液。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɔːspæn] , [bɔɪl] [ʌp] , [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [hoʊl] [kʊkt] ['piːz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

Return	**to**	**the**	**saucepan**	**,**	**boil**	**up**	**,**	**add**	**some**	**whole**	**cooked**	**peas**	**with**	**a**
返回	到	这	平底锅	,	熬	向上	,	添加	一些	所有的	煮熟	豌豆	和	一个

['lɪt(ə)l] [mɪnt] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

little	**mint**	**and**	**serve**	**.**
小的	薄荷	和	服务	.

将汤汁倒回锅中，煮沸，加入一些煮熟的整粒豌豆和少许薄荷叶即可食用。

[soʊ'mɒn] - [lɑː] ['hɑːləndeɪz] .

Saumon	**à**	**la**	**Hollandaise**	**.**
三文鱼	-	拉	荷兰酱	.

荷兰式三文鱼。

— [kʌt] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['sæmən] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] ,

—	**Cut**	**a**	**piece**	**of**	**salmon**	**from**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**fish**	**,**
—	切	一个	片	的	三文鱼	从	这	中间	的	这	鱼	,

—从鲑鱼中间切下一块肉，

['kʌvər] [ɪn] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

cover	**in**	**the**	**kettle**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**plenty**	**of**	**salt**	**.**
覆盖	在	这	壶	和	寒冷的	水	和	很多	的	盐	.

在水壶中倒入冷水，加入大量盐，盖住壶口。

[brɪŋ] ['sloʊli] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , -

Bring	**slowly**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**51**
带来	缓慢地	到	一个	熬	,	-

慢慢煮沸，51

[rɪ'muːvɪŋ] [skʌm] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] .

removing	**scum**	**,**	**and**	**allow**	**to**	**simmer**	**till**	**the**	**fish**	**is**	**done**	**.**
移除	浮渣	,	和	允许	到	煨	直到	这	鱼	是	完毕	.

撇去浮沫，小火慢炖至鱼熟透。

[dreɪn] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊt] : [teɪk] [θriː]

Drain	**thoroughly**	**and**	**serve**	**with**	**the**	**following**	**sauce**	**in**	**a**	**boat**	**:**	**Take**	**three**
流走	彻底	和	服务	和	这	下列的	酱	在	一个	船	:	拿	三

['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

ounces	**of**	**butter**	**,**
盎司	的	黄油	,

沥干水分，盛于小船状容器中，佐以以下酱汁：取三盎司黄油，

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

the	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**and**	**put**	**them**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**over**	**the**	**fire**	**,**
这	蛋黄	的	二	鸡蛋	和	放	他们	在	一个	双倍的	锅炉	超过	这	火	,

将两个鸡蛋的蛋黄放入双层蒸锅中，置于火上加热。

['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] [tɪl] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

stirring	**briskly**	**till**	**the**	**butter**	**is**	**dissolved**	**.**
搅拌	轻快地	直到	这	黄油	是	溶解	.

快速搅拌至黄油完全溶解。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ][skænt] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [stɜ:r] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən]

Mix	in	a	scant	ounce	of	flour	,	stir	well	and	add	the	juice	of	a	lemon
混合	在	一个	稀少	盎司	的	面粉	,	搅拌	出色地	和	添加	这	汁	的	一个	柠檬

,

,

,

拌入少量面粉，搅拌均匀，再加入一个柠檬的汁。

[hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] .

half	a	pint	of	milk	,	a	little	grated	nutmeg	and	pepper	and	salt	.
一半	一个	品脱	的	牛奶	,	一个	小的	磨碎的	肉豆蔻	和	胡椒	和	盐	.

半品脱牛奶，少许磨碎的肉豆蔻、胡椒粉和盐。

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [tɪl] [ðə; ði] [sɔ:s] ['θɪkənz] [tu:; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌstərd] .

Stir	constantly	till	the	sauce	thickens	to	the	consistency	of	a	custard	.
搅拌	不断地	直到	这	酱	增厚	到	这	一致性	的	一个	蛋奶冻	.

不断搅拌，直到酱汁浓稠成蛋奶糊状。

[pɑ:mz] [di:]['tɛrə, 'tɛr] , [bɛrɪgu:l] .

Pommes	de	Terre	,	Barigoule	.
苹果	德	特雷	,	巴里古尔	.

Pommes de Terre，Barigoule。

— [pleɪs] [ten] [pə'tetoz] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] [brɔ:θ] [tu:; tə]['kʌvər][ðem; ðəm][ænd; ənd]

—	Place	ten	potatoes	in	a	saucepan	with	enough	broth	to	cover	them	and
—	地方	十	土豆	在	一个	平底锅	和	足够的	肉汤	到	覆盖	他们	和

[bɔɪl] ['sloʊli] [tɪl] [dʌn] .

boil	slowly	till	done	.
熬	缓慢地	直到	完毕	.

—将十个土豆放入平底锅中，加入足够的肉汤没过土豆，小火煮至熟透。

[dreɪn] , ['teɪkɪŋ] [ker] [nɑ:t][tu:; tə] [breɪk] [ðem; ðəm] .

Drain	,	taking	care	not	to	break	them	.
流走	,	采取	关心	不是	到	休息	他们	.

沥干水分，注意不要弄破它们。

[pʊt][ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv]['ɑ:lɪv] [ɔɪl]['ɪntu:][ə; eɪ] [di:p] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [hi:t] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [pə'tetoz] ,

Put	a	teacupful	of	olive	oil	into	a	deep	frying	pan	,	heat	,	put	in	the	potatoes	,
放	一个	一杯茶	的	橄榄	油	进入	一个	深的	煎炸	平底锅	,	热	,	放	在	这	土豆	,

在深煎锅中倒入一杯橄榄油，加热，放入土豆，

['tɔ:sɪŋ] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [braʊn] [ɔ:l]['oʊvər] ['laɪtli] .

tossing	them	till	they	are	browned	all	over	lightly	.
抛掷	他们	直到	他们	是	棕色	全部	超过	轻轻	.

翻炒至表面略呈棕色即可。

[pleɪs] [ɑ:n][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

Place	on	a	dish	and	sprinkle	with	salt	,	pepper	and	vinegar	.
地方	在	一个	盘子	和	撒	和	盐	,	胡椒	和	醋	.

盛入盘中，撒上盐、胡椒粉和醋。

[sɜ:rv] ['paɪpɪŋ][hɑ:t] .

Serve	piping	hot	.
服务	管道	热的	.

趁热食用。

['hærɪkoʊ] [vɜ:rts][ˌeɪ 'ju:]['rɪz][toʊ'mɑ:teɪ] .

Haricots	verts	au	riz	tomate	.
四季豆	顶点	au	里兹	番茄	.

Haricots verts au riz tomate.

— [bɔɪl] [raɪs] ['kerfəli] [soʊ] [ðæt] ['evri] [greɪn] [wɪl] [biː; bi] ['seprət] ,
— Boil rice carefully so that every grain will be separate ,
— 熬 米 小心 所以 那 每一个 粮食 将要 是 分离 ,

—煮米时要仔细，确保每一粒米都粒粒分明。

[tɔːs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ænd; ənd] add52
toss it in a little butter and moisten with tomato sauce and add52
折腾 它 在 一个 小的 黄油 和 濡 和 番茄 酱 和 add52

拌入少许黄油，淋上番茄酱，然后加入52

[ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , [wel] ['biːtn] [ænd; ənd] [stɜːrd] [ɪn] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
the yolk of an egg , well beaten and stirred in , and a little
这 蛋黄 的 一个 蛋 , 出色地 被打败 和 搅拌 在 , 和 一个 小的
['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] .
Parmesan cheese .
帕尔马干酪 奶酪 .

打散蛋黄并搅拌均匀，再加入少许帕玛森奶酪。

[meɪk] [ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][ðə; ði][raɪs][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][paɪl][ɪn][ðə; ði]['sentər][sʌm; səm] [frentʃ]
Make a border of the rice on a dish and pile in the center some French
制作 一个 边界 的 这 米 在 一个 盘子 和 桩 在 这 中心 一些 法语
[biːnz] ['pleɪnli] [bɔɪld] [ænd; ənd] [tɔːst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt]
beans plainly boiled and tossed in a little butter with some pepper and salt
豆子 显然 煮沸 和 抛掷 在 一个 小的 黄油 和 一些 胡椒 和 盐
. -
. 53
. -

在盘子上铺一圈米饭，中间放上一些煮熟的四季豆，四季豆用少许黄油拌匀，撒上一些胡椒粉和盐。53

[ˌviːˌaɪ'aɪ]
VII
七

第七章

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] [vəlu'teɪ]
Potage Velouté
腳 天鹅绒酱

浓汤

[broʊ'ʃeɪ] - [lɑː][tɑːr'tɑːr]
Brochet à la Tartare
短针 - 拉 鞑靼牛肉

鞑靼烤肉串

- ['oʊ] ['ɑːlɪvz]
Biftecks sautés aux Olives
- 炒菜 辅助 橄榄

Biftecks sautés aux Olives

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] - [lɑː] [laɪə'neɪz]
Pommes de Terre à la Lyonnaise
苹果 德 特雷 - 拉 里昂

里昂土地苹果

- [ˌeɪ 'juː]['grætn]
Épinards au Gratin
- au 焗烤

焗烤菠菜

[bɛn'jeɪz] [ˌsuː'fleɪz]
Beignets **Soufflés**
贝涅饼 舒芙蕾

贝涅饼舒芙蕾

[pɔː'taːʒ] [vəlu'teɪ] .
Potage **Velouté** **.**
腳 天鹅绒酱 .

浓汤。

— [bɔɪl][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][ˌtæpi'oʊkə][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd]['siːz(ə)n]
— **Boil** **a** **cup** **and** **a** **half** **of** **tapioca** **in** **two** **quarts** **of** **water** **and** **season**
— 熬 一个 杯子 和 一个 一半 的 木薯 在 二 夸脱 的 水 和 季节
[wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
with **salt** **and** **pepper** **.**
和 盐 和 胡椒 .

—将一杯半木薯粉放入两夸脱水中煮沸，并用盐和胡椒粉调味。

[æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ][tjuˈriːnˌtəˈriːn] [pleɪs] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [joʊk]
At **the** **bottom** **of** **a** **tureen** **place** **a** **lump** **of** **butter** **,** **and** **the** **yolks**
在 这 底部 的 一个 汤碗 地方 一个 块 的 黄油 , 和 这 蛋黄
[ʌv; əv] [tuː] [egz] ,
of **two** **eggs** **,**
的 二 鸡蛋 ,

在汤碗底部放一小块黄油，以及两个蛋黄。

[pɔːr] [ðə; ði][ˌtæpi'oʊkə]['oʊvər] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt][mɪlk]
pour **the** **tapioca** **over** **while** **it** **is** **still** **boiling** **,** **add** **a** **pint** **of** **hot** **milk**
倒 这 木薯 超过 尽管 它 是 仍然 沸腾 , 添加 一个 品脱 的 热的 牛奶
[ænd; ənd] [sɜːrv] .
and **serve** **.**
和 服务 .

趁水还沸腾时倒入木薯粉，加入一品脱热牛奶即可食用。

[broʊ'ʃeɪ] - [lɑː][tɑːr'tɑːr] .
Brochet **à** **la** **Tartare** **.**
短针 - 拉 鞑靼牛肉 .

鞑靼烤肉串。

— [kʌt] [ə; eɪ] [freʃ] [paɪk]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd][ˌmærɪ'neɪd] [iːtʃ] [slaɪs] ['seprətli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs]
— **Cut** **a** **fresh** **pike** **into** **slices** **and** **marinade** **each** **slice** **separately** **with** **a** **sauce**
— 切 一个 新鲜的 梭鱼 进入 切片 和 腌料 每个 片 分别地 和 一个 酱
[meɪd] [ʌv; əv] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,
made **of** **sufficient** **olive** **oil** **,**
制成 的 充足的 橄榄 油 ,

将新鲜梭鱼切成片，分别用足量的橄榄油调成的酱汁腌制每一片。

[blæk] ['pepər] , [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [kʌt] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
black **pepper** **,** **a** **minced** **onion** **,** **finely** **cut** **mushrooms** **and** **chopped** **parsley** **.**
黑色的 胡椒 , 一个 剁碎 洋葱 , 精细地 切 蘑菇 和 切碎 香菜 .

黑胡椒、洋葱碎、蘑菇碎和欧芹碎。

['kʌvər] [ðə; ði] [fɪʃ] with54
Cover **the** **fish** **with54**
覆盖 这 鱼 with54

用54号盖住鱼

['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [brɔɪl] , ['brʌʃɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌmærɪ'neɪd] .
breadcrumbs **and** **broil** **,** **brushing** **occasionally** **with** **the** **marinade** **.**
面包屑 和 烤 , 刷牙 偶尔 和 这 腌料 .

裹上面包屑，烤制，期间不时刷上腌料。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ]['goʊldən]['kʌlər] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪər] ,

When	it	is	a	golden	color	remove	from	the	fire	,
什么时候	它	是	一个	金的	颜色	消除	从	这	火	,

当它变成金黄色时，就从火上移开。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['tɑːrtər] [sɔːs]

place	on	a	hot	platter	and	serve	sprinkled	with	parsley	with	a	tartar	sauce
地方	在	一个	热的	拼盘	和	服务	撒上	和	香菜	和	一个	鞑靼	酱

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːsˌboʊt] .

in	a	sauceboat	.
在	一个	酱汁船	.

放在热盘上，撒上欧芹碎，配上装在酱汁盅里的塔塔酱即可食用。

- ['oʊ] ['ɑːlɪvz] .

Biftecks	sautés	aux	Olives	.
-	炒菜	辅助	橄榄	.

Biftecks sautés aux Olives.

— [kʌt] [ðə; ðɪ] [steɪk] ['ɪntuː][sɪks] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tɔːs] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][lɑːrd] .

—	Cut	the	steak	into	six	pieces	and	toss	in	a	frying	pan	with	lard	.
—	切	这	牛排	进入	六	件	和	折腾	在	一个	煎炸	平底锅	和	猪油	.

—将牛排切成六块，放入煎锅中，加入猪油翻炒。

[wen] [wel] [dʌn] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['faɪər] .

When	well	done	sprinkle	with	seasoning	and	remove	from	the	fire	.
什么时候出色地	完毕	撒	和	调料	和	消除	从	这	火	.

煮熟后撒上调味料，然后从火上移开。

[ðen] [teɪk] [hæf][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌkɑːnsə'meɪ] ,

Then	take	half	a	glass	of	white	wine	,	a	tablespoonful	of	consommé	,
然后	拿	一半	一个	玻璃	的	白色的	葡萄酒	,	一个	一汤匙	的	清汤	,

然后喝半杯白葡萄酒，加一汤匙清汤，

[tuː] [ɔːr] [θriː] ['dʌz(ə)n] [griːn] ['ɑːlɪvz] , [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][pɪts] [rɪ'muːvd] , [ænd; ənd][bɔɪl] [tə'geðər] [fɔːr; fər]

two	or	three	dozen	green	olives	,	with	the	pits	removed	,	and	boil	together	for
二	或者	三	打	绿色的	橄榄	,	和	这	坑	已移除	,	和	熬	一起	为了

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

a	few	minutes	.
一个	很少	分钟	.

将两三打去核的青橄榄一起煮几分钟。

[set] [ðə; ðɪ] [steɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kraʊn] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['plætər] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ðɪ] ['sentər] [pleɪs] [ðə; ðɪ] ['dresɪŋ] .

Set	the	steak	in	a	crown	on	the	platter	and	in	the	center	place	the	dressing	.
放	这	牛排	在	一个	王冠	在	这	拼盘	和	在	这	中心	地方	这	敷料	.

将牛排摆放在盘子上，呈皇冠状，然后在牛排中央放上酱汁。

[pɔːr] [ðə; ðɪ]['greɪvi][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn]['oʊvər][ɔːl][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	the	gravy	from	the	frying	pan	over	all	and	serve	.
倒	这	肉汁	从	这	煎炸	平底锅	超过	全部	和	服务	.

将煎锅里的肉汁浇在所有食材上即可食用。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] - [lɑː] [laɪə'neɪz] .

Pommes	de	Terre	à	la	Lyonnaise	.
苹果	德	特雷	-	拉	里昂	.

Pommes de Terre à la Lyonnaise。

— [teɪk] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [pə'tetoz] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [seɪm] [saɪz] ,

—	Take	a	dozen	potatoes	of	the	same	size	,
—	拿	一个	打	土豆	的	这	相同的	尺寸	,

—取十二个大小相同的土豆，

[kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]['dɑːlər] ,

cut	into	pieces	the	size	of	a	quarter	of	a	dollar	,
切	进入	件	这	尺寸	的	一个	四分之一	的	一个	美元	,

切成25美分硬币大小的块，

[roʊl][ɪn]['flaʊər][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] ,

roll	in	flour	and	put	into	a	frying	pan	with	boiling	fat	,
卷	在	面粉	和	放	进入	一个	煎炸	平底锅	和	沸腾	胖的	,

裹上面粉，放入装有沸油的煎锅中煎炸。

['teɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [aʊt] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

taking	them	out	when	they	are	a	golden	brown	.
采取	他们	出去	什么时候	他们	是	一个	金的	棕色的	.

当它们变成金棕色时取出。

['ɔːlsoʊ][fraɪ][sʌm; səm] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['ʌnjən] , [mɪks] with55

Also	fry	some	thin	slices	of	onion	,	mix	with55
还	炒	一些	薄的	切片	的	洋葱	,	混合	with55

再煎一些洋葱薄片，与55混合。

[ðə; ði] [pə'tetoz] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [sɜːrv] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .

the	potatoes	,	sprinkle	with	salt	and	serve	garnished	with	parsley	.
这	土豆	,	撒	和	盐	和	服务	装饰	和	香菜	.

将土豆撒上盐，再用欧芹装饰即可食用。

- [ˌeɪ 'juː]['grætn] .

Épinards	au	Gratin	.
-	au	焗烤	.

焗烤菠菜。

— [bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] .

—	Boil	two	pounds	of	spinach	and	chop	very	fine	.
一	熬	二	磅	的	菠菜	和	劈	非常	美好的	.

—将两磅菠菜煮熟，切成细末。

[biːt] [ʌp] [tuː] [egz] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] ,

Beat	up	two	eggs	to	each	pound	of	spinach	,
打	向上	二	鸡蛋	到	每个	磅	的	菠菜	,

每磅菠菜配两个打散的鸡蛋，

[mɪks][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] .

mix	with	it	and	sprinkle	the	whole	with	breadcrumbs	.
混合	和	它	和	撒	这	所有的	和	面包屑	.

将其拌匀，然后在整个表面撒上面包屑。

[pɔːr] ['oʊvər][sʌm; səm] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ɔːr][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [hiːt] ['θɜːrəli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪn][ə; eɪ]

Pour	over	some	olive	oil	or	melted	butter	and	heat	thoroughly	in	the	oven	in	a
倒	超过	一些	橄榄	油	或者	融化	黄油	和	热	彻底	在	这	烤箱	在	一个

['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] .

vegetable	dish	.
蔬菜	盘子	.

淋上一些橄榄油或融化的黄油，放入蔬菜盘中，在烤箱中彻底加热。

[bɛn'jeɪz] [ˌsuː'fleɪz] .

Beignets	Soufflés	.
贝涅饼	舒芙蕾	.

贝涅饼舒芙蕾。

— [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['lɪkər] [glæs] [ʌv; əv] [rʌm] ,

—	Put	a	pound	of	flour	,	a	pinch	of	salt	,	a	liquor	glass	of	rum	,
一	放	一个	磅	的	面粉	,	一个	捏	的	盐	,	一个	酒	玻璃	的	朗姆酒	,

—放入一磅面粉、一小撮盐、一杯朗姆酒，

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['mɪksɪŋ]

the	yolks	of	three	eggs	and	a	quantity	of	lukewarm	water	into	a	mixing
这	蛋黄	的	三	鸡蛋	和	一个	数量	的	温	水	进入	一个	混合

[dɪʃ] [ænd; ənd] [biːt] [ðiːz] [tə'geðər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʃriŋks] [frʌm; frəm][ðə; ði] [dɪʃ] .

dish	and	beat	these	together	till	it	shrinks	from	the	dish	.
盘子	和	打	这些	一起	直到	它	收缩	从	这	盘子	.

将三个鸡蛋的蛋黄和适量温水放入搅拌碗中，搅拌至蛋黄糊从碗壁上脱落。

[ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [ðen] [ə'laʊ] [tuː; tə][raɪz]

Then	mix	in	the	well	-	beaten	whites	of	the	eggs	and	then	allow	to	rise
然后	混合	在	这	出色地	-	被打败	白人	的	这	鸡蛋	和	然后	允许	到	上升

[fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɔːr][soʊ] .

for	an	hour	or	so	.
为了	一个	小时	或者	所以	.

然后拌入打发的蛋白，静置发酵约一小时。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ['veri] [hɑːt][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [peɪst] [ɪn] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]

Have	a	baking	dish	very	hot	and	put	in	the	paste	in	pieces	the	size	of	a
有	一个	烘烤	盘子	非常	热的	和	放	在	这	粘贴	在	件	这	尺寸	的	一个

[nʌt] ,

nut	,
坚果	,

将烤盘烧热，然后放入切成坚果大小的糊状物。

[wɪtʃ] [wɪl] ['trɪp(ə)l][ɪn][saɪz] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

which	will	triple	in	size	while	cooking	.
哪个	将要	三倍	在	尺寸	尽管	烹饪	.

烹饪过程中体积会膨胀至三倍。

[let] [ðem; ðəm] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ]['goʊldən]['kʌlər] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]

Let	them	cook	to	a	golden	color	,	remove	from	the	fire	and	sprinkle
让	他们	厨师	到	一个	金的	颜色	,	消除	从	这	火	和	撒

[wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

with	powdered	sugar	.
和	粉末状	糖	.

将它们煮至金黄色，从火上移开，撒上糖粉。

[sɜːrv] [hɑːt] . -

Serve	hot	.	56
服务	热的	.	-

趁热食用。56

[ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]

VIII
八

第八

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[ˌkɑːnsə'meɪ] [rɔi'æl]

Consommé	Royale
清汤	皇家

皇家清汤

[fɪ'leɪ] [diː][soʊl] - [lɑː] -

Filet	de	Sole	à	la	Vénétienne
菲力牛排	德	唯一	-	拉	-

威尼斯鱼片

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] ['bɑ:bi] [di:] -
Salade **Barbe** **de** **Capucin**
沙拉 胡子 德 -

卡普辛烤肉沙拉

[bɛn'jeɪz] [di:] -
Beignets **de** **Pêches**
贝涅饼 德 -

桃子贝涅饼

[ˌkɑ:nsə'meɪ] [rɔi'æl] .
Consommé **Royale** **.**
清汤 皇家 .

皇家清汤。

— [bi:t] [tu:] [egz] [ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ]
— **Beat** **two** **eggs** **and** **mix** **them** **with** **half** **a** **cup** **of** **milk** **and** **a** **pinch**
— 打 二 鸡蛋 和 混合 他们 和 一半 一个 杯子 的 牛奶 和 一个 捏
[ʌv; əv][sɔ:lt] .
of **salt** **.**
的 盐 .

—打散两个鸡蛋，加入半杯牛奶和一小撮盐混合。

[pɔ:r] ['ɪntu:][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [stænd] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ]['lɑ:rʤər][wʌn] [kən'teɪnɪŋ] [hɑ:t]['wɔ:tər] ,
Pour **into** **a** **basin** **,** **stand** **this** **in** **a** **larger** **one** **containing** **hot** **water** **,**
倒 进入 一个 盆地 , 站立 这 在 一个 更大的 一 包含 热的 水 ,

倒入盆中，将盆放在装有热水的更大盆中。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [ðə; ði]['kɑ:ntents][ʌv; əv][ðə; ði] [smɔ:l]['beɪs(ə)n][ɑ:r; ər][fɜ:rm] ,
place **in** **the** **oven** **and** **bake** **till** **the** **contents** **of** **the** **small** **basin** **are** **firm** **,**
地方 在 这 烤箱 和 烤 直到 这 内容 的 这 小的 盆地 是 公司 ,

放入烤箱烘烤，直到小盆里的东西凝固为止。

[ri'nju:iŋ] ['wɔ:tər][ɪn][ðə; ði]['lɑ:rʤər] [dɪʃ] [ɪf] ['nesəseri] .
renewing **water** **in** **the** **larger** **dish** **if** **necessary** **.**
更新 水 在 这 更大的 盘子 如果 必要的 .

必要时，在大碗中更换水。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [ku:l] [ænd; ənd] [wen] [set] [kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] [wel] - [ʃeɪpt] ['pi:sɪz] ,
Allow **to** **cool** **and** **when** **set** **cut** **into** **small** **well** **-** **shaped** **pieces** **,**
允许 到 凉爽的 和 什么时候 放 切 进入 小的 出色地 - 形状 件 ,

待其冷却凝固后，切成形状规整的小块。

[pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][hɑ:t] [ˌkɑ:nsə'meɪ] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪ'mi:diətli] .
pour **over** **them** **a** **quart** **of** **hot** **consommé** **and** **serve** **immediately** **.**
倒 超过 他们 一个 夸脱 的 热的 清汤 和 服务 立即地 .

往上面浇上一夸脱热清汤，立即食用。

[fɪ'leɪ] [di:][soʊl] - [lɑ:] - .
Filet **de** **Sole** **à** **la** **Vénétienne** **.**
菲力牛排 德 唯一 - 拉 - .

威尼斯鱼片。

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [tɪn] [tu:] [smɔ:l] [ɔ:r][wʌn][lɑ:rʤ]['ʌnjən] [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
— **Place** **in** **a** **buttered** **tin** **two** **small** **or** **one** **large** **onion** **cut** **in** **thin** **slices** **,**
— 地方 在 一个 涂黄油的 锡 二 小的 或者 一 大的 洋葱 切 在 薄的 切片 ,

—在涂抹了黄油的烤盘中放入两个切成薄片的小洋葱或一个切成薄片的大洋葱，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] , [ə; eɪ] ['beɪˌli:f] , [wʌn][ɔ:r] [tu:] [hoʊl] [kloʊvz] [ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd]

a	little	chopped	parsley	,	a	bayleaf	,	one	or	two	whole	cloves	and	salt	and
一个	小的	切碎	香菜	,	一个	月桂叶	,	一	或者	二	所有的	丁香	和	盐	和

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

少许切碎的欧芹、一片月桂叶、一两粒丁香，以及盐和胡椒粉。

[leɪ] the57

Lay	the57
莱	the57

躺下57

['fɪlɪts] [ʌv; əv] [tu:] [səʊls] [ɑ:n] [ði:z] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

fillets	of	two	soles	on	these	with	a	generous	piece	of	butter	,
鱼片	的	二	鞋底	在	这些	和	一个	慷慨的	片	的	黄油	,

两块鳎鱼柳，配上一大块黄油，

[pɔ:r] ['oʊvər][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [stɑ:k] [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] [glæs] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] .

pour	over	half	a	pint	of	white	stock	and	a	small	glass	of	white	wine	.
倒	超过	一半	一个	品脱	的	白色的	库存	和	一个	小的	玻璃	的	白色的	葡萄酒	.

倒入半品脱白高汤和一小杯白葡萄酒。

['kʌvər] [ðə; ði][tɪn][wɪð; wɪθ] [ɔɪld] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər][ə'baʊt] [twelv]

Cover	the	tin	with	oiled	paper	,	and	bake	in	the	oven	for	about	twelve
覆盖	这	锡	和	涂油	纸	,	和	烤	在	这	烤箱	为了	关于	十二

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

用涂了油的纸盖住烤盘，放入烤箱烘烤约十二分钟。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] [teɪk] [aʊt] [ɔ:l][ðə; ði] ['lɪkər] [ɪk'sept] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] [fɪʃ]

When	the	fish	is	cooked	take	out	all	the	liquor	except	just	enough	to	keep	the	fish
什么时候	这	鱼	是	煮熟	拿	出去	全部	这	酒	除了	只是	足够的	到	保持	这	鱼

[mɔɪst] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɜ:rnd] ['veri] [loʊ] ,

moist	as	it	remains	in	the	oven	turned	very	low	,
潮湿	作为	它	遗迹	在	这	烤箱	转向	非常	低的	,

鱼煮熟后，倒掉所有的汤汁，只留下少量汤汁保持鱼肉湿润，然后将鱼放在温度很低的烤箱中继续烘烤。

[streɪn] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [θri:] - ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði]

strain	it	and	add	three	-	quarters	of	an	ounce	of	flour	and	the
拉紧	它	和	添加	三	-	四分之一	的	一个	盎司	的	面粉	和	这

[seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

same	amount	of	butter	.
相同的	数量	的	黄油	.

将其过滤，然后加入四分之三盎司的面粉和等量的黄油。

[brɪŋ] [ðə; ði] [sɔ:s] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [teɪk] [ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

Bring	the	sauce	to	a	boil	,	take	it	from	the	fire	,
带来	这	酱	到	一个	熬	,	拿	它	从	这	火	,

将酱汁煮沸，然后关火。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [blæntʃt] ['pɑ:rsli]

add	the	yolk	of	an	egg	and	a	good	amount	of	blanched	parsley
添加	这	蛋黄	的	一个	蛋	和	一个	好的	数量	的	焯水	香菜

[ænd; ənd] ['tʃɜ:rvɪl] ,

and	chervil	,
和	细叶芹	,

加入一个蛋黄和大量的焯过水的欧芹和细叶芹，

[tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] .
chopped very fine .
切碎 非常 美好的 .

切得很细。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv][soʊl][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ænd; ənd] [sɜːrv] .
Arrange the fillets of sole on a hot dish , pour the sauce over and serve .
安排 这 鱼片 的 唯一 在 一个 热的 盘子 , 倒 这 酱 超过 和 服务 .

将鳎鱼片摆放在热盘中，淋上酱汁即可食用。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] ['bɑːbi] [diː] - .
Salade Barbe de Capucin .
沙拉 胡子 德 - .

卡普辛烤肉沙拉。

— ['kerfəli] [pɪk] ['oʊvər][ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː] [kən'viːniənt] ['piːsɪz] [ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]
— Carefully pick over and break into convenient pieces the required amount of
— 小心 挑选 超过 和 休息 进入 方便的 件 这 必需的 数量 的
['tʃɪkəri] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [wel] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['ʌnjən] .
chicory and place in a salad bowl well rubbed with an onion .
菊苣 和 地方 在 一个 沙拉 碗 出色地 摩擦 和 一个 洋葱 .

—仔细挑选所需量的菊苣，掰成方便大小的块，放入用洋葱充分擦洗过的沙拉碗中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pɔːr] ['oʊvər][ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
Just before serving pour over a French dressing ,
只是 前 服务 倒 超过 一个 法语 敷料 ,

上菜前淋上法式沙拉酱。

[rɪ'membərɪŋ] [tuː; tə][biː; bi][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] “ [ə; eɪ] ['spendθrɪft] [fɔːr; fər][ɔɪl] , [ə; eɪ]['maɪzər][fɔːr; fər]
remembering to be in making it “ a spendthrift for oil , a miser for
记住 到 是 在 制作 它 “ 一个 败家子 为了 油 , 一个 吝啬鬼 为了
['vɪnɪgər] ,
vinegar ,
醋 ,

记住要做到“用油要大手大脚，用醋要吝啬”，

[ə; eɪ] ['kaʊnsələr] [fɔːr; fər][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['mædmən][tuː; tə][stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ʌp] . ” -
a counselor for salt and a madman to stir it all up . ” 58
一个 顾问 为了 盐 和 一个 狂人 到 搅拌 它 全部向上 . ” -

一个为盐服务的顾问，一个为这一切搅乱局势的疯子。”58

[bɛn'jeɪz] ['di'i'es] - .
Beignets des Pêches .
贝涅饼 德斯 - .

鱼肉甜甜圈。

— [piːl] , [stoʊn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hævz] [sʌm; səm][fɜːrm] ['piːtʃɪz] .
— Peel , stone and cut in halves some firm peaches .
— 果皮 , 石头 和 切 在 一半 一些 公司 桃子 .

—将一些较硬的桃子去皮、去核，然后切成两半。

[tɔːs] [ə'baʊt][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [breɪk] .
Toss about in a bowl with sugar , being careful not to break .
折腾 关于 在 一个 碗 和 糖 , 存在 小心 不是 到 休息 .

放入碗中，加入糖，轻轻搅拌，注意不要弄碎。

[pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd][stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]
Put a pound of flour in a basin and stir in gradually half a pint of
放 一个 磅 的 面粉 在 一个 盆地 和 搅拌 在 逐步地 一半 一个 品脱 的
['wɔːtər] .
water .
水 .

将一磅面粉放入盆中，然后慢慢加入半品脱水并搅拌。

[mɪks][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] ['stɪfli] ['biːtn] [egz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['bætər] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
Mix **the** **whites** **of** **two** **stiffly** **beaten** **eggs** **with** **this** **batter** **and** **then** **add** **one**
混合 这 白人 的 二 僵硬地 被打败 鸡蛋 和 这 连击 和 然后 添加 一
[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] .
and **a** **quarter** **ounces** **of** **melted** **butter** **.**
和 一个 四分之一 盎司 的 融化 黄油 .

将两个打发的鸡蛋的蛋白与面糊混合，然后加入 1.25 盎司融化的黄油。

[brɪŋ] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [hiːt] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Bring **olive** **oil** **to** **a** **good** **heat** **in** **a** **frying** **pan** **,**
带来 橄榄 油 到 一个 好的 热 在 一个 煎炸 平底锅 ,

在煎锅中将橄榄油加热至高温，

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [piːtʃ] [ɪn][ðə; ði]['bætər] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði][fæt] .
dip **each** **piece** **of** **peach** **in** **the** **batter** **and** **fry** **in** **the** **fat** **.**
蘸 每个 片 的 桃 在 这 连击 和 炒 在 这 胖的 .

将每块桃子蘸上面糊，然后在油中炸至金黄。

[wen] ['laɪtli] [braʊn] [dreɪn][ɑːn][ə; eɪ] [klɔːθ] [ɔːr]['peɪpər] , [leɪ] [ɑːn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
When **lightly** **browned** **drain** **on** **a** **cloth** **or** **paper** **,** **lay** **on** **a** **baking** **dish** **,**
什么时候 轻轻 棕色 流走 在 一个 布 或者 纸 , 躺 在 一个 烘烤 盘子 ,

煎至微黄后，用布或纸巾吸干油，然后放在烤盘上。

[sɪft] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ænd; ənd] [gleɪz] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
sift **powdered** **sugar** **over** **and** **glaze** **by** **placing** **in** **a** **hot** **oven** **a** **few** **minutes** **.**
筛 粉末状 糖 超过 和 釉 经过 放置 在 一个 热的 烤箱 一个 很少 分钟 .

筛上糖粉，放入高温烤箱烘烤几分钟，使其表面形成糖霜。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['pɪrəmɪd] [ʃeɪp] [ɑːn][ə; eɪ]['foʊldɪd]['næpkɪn][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv]
Arrange **in** **pyramid** **shape** **on** **a** **folded** **napkin** **on** **a** **hot** **dish** **and** **serve**
安排 在 金字塔 形状 在 一个 折叠 餐巾 在 一个 热的 盘子 和 服务
[ɪ'miːdiətli] .
immediately **.**
立即地 .

将食材摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾纸上，置于热盘中，立即食用。

[kænd] ['piːtʃɪz] , [ɪf] [fɜːrm] , [meɪ] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [freʃ] [fruːt] .
Canned **peaches** **,** **if** **firm** **,** **may** **,** **of** **course** **,** **be** **substituted** **for** **the** **fresh** **fruit** **.**
罐装 桃子 , 如果 公司 , 可能 , 的 课程 , 是 替代 为了 这 新鲜的 水果 .
-
59
-

当然，如果罐装桃子足够硬实，也可以代替新鲜桃子。59

[ˌaɪ'ɛks]
IX
第九章

第九章

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

- [diː][soʊ'mɒn] , - -
Côtelettes **de** **Saumon** **,** **à** **l'Anglaise**
- 德 三文鱼 , - -

英国索蒙丘陵

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [mɑːr'kiːz]
Pommes **de** **Terre** **,** **Marquise**
苹果 德 特雷 , 侯爵夫人

Pommes de Terre, Marquise

['peti] [pwɑ:] - [lɑ:] [ˌpeɪ'zæn]
Petits Pois à la Paysanne
小 鱼 - 拉 农民

农家豌豆

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] [ˌɑ:ˌmɛri'kɛn]
Salade Américaine
沙拉 美国

美式沙拉

[ʃu:] [ˌeɪ 'ju:] ['tʃɑ:klət]
Choux au Chocolat
泡芙 au 巧克力

巧克力泡芙

- [di:] [soʊ'mɒn] , [ɑ:ŋ'gleɪz] .
Côtelettes de Saumon , Anglaise .
- 德 三文鱼 , 英式蛋奶冻 .

索蒙丘陵 (Côtelettes de Saumon)，英国。

— [dɪ'vaɪd] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['sæmən] ['ɪntu:] [ʃeɪp] [ʌv; əv] ['kʌtlits] ,
— Divide slices of salmon into shape of cutlets ,
— 划分 切片 的 三文鱼 进入 形状 的 肉饼 ,

将鲑鱼片切成肉饼状，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [smɔ:l]
sprinkle with pepper and salt and put into a saucepan with a small
撒 和 胡椒 和 盐 和 放 进入 一个 平底锅 和 一个 小的
[ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tɔ:s] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] .
amount of butter and toss over the fire .
数量 的 黄油 和 折腾 超过 这 火 .

撒上胡椒粉和盐，放入平底锅中，加入少量黄油，在火上翻炒。

[wen] [kʊkt] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [dreɪn] , [pleɪs] [ɑ:n] [ə; eɪ] [hɑ:t] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]
When cooked take out and drain , place on a hot dish and serve with the
什么时候 煮熟 拿 出去 和 流走 , 地方 在 一个 热的 盘子 和 服务 和 这
['fɑ:loʊɪŋ] [sɔ:s] :
following sauce :
下列的 酱 :

煮熟后取出沥干水分，放在热盘中，佐以以下酱汁食用：

[pʊt] [θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [vəlu'teɪ] [sɔ:s] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , [rɪ'du:s] ['slaɪtli] [ænd; ənd]
Put three tablespoonfuls of velouté sauce into a saucepan , reduce slightly and
放 三 汤匙 的 天鹅绒酱 酱 进入 一个 平底锅 , 减少 轻微地 和
[ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [eg] ,
add one egg ,
添加 一 蛋 ,

将三汤匙白汁放入平底锅中，稍微收汁，然后加入一个鸡蛋。

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] , [kaɪ'en] ,
four ounces of butter , a little salt , cayenne ,
四 盎司 的 黄油 , 一个 小的 盐 , 辣椒 ,

四盎司黄油，少许盐，辣椒粉，

[sʌm; səm] ['faɪnli] [mɪnst] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒu:s] [ʌv; əv] [hæf] [ə; eɪ] ['lemən] .
some finely minced parsley and the juice of half a lemon .
一些 精细地 剁碎 香菜 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

一些切碎的欧芹和半个柠檬的汁。

[mɪks] [tə'geðər] [wel] over60
Mix together well over60
混合 一起 出色地 over60

混合均匀，超过60

[ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ɑ:r; ər] ['blendɪd] [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['redi] .

the	**fire**	**till**	**the**	**ingredients**	**are**	**blended**	**and**	**it**	**is**	**ready**	**.**
这	火	直到	这	原料	是	混合	和	它	是	准备好	.

用火加热，直到所有食材充分混合，即可食用。

[pɑ:mz] [di:]['tɛrə, 'tɛr] , [mɑ:r'ki:z] .

Pommes	**de**	**Terre**	**,**	**Marquise**	**.**
苹果	德	特雷	,	侯爵夫人	.

Pommes de Terre, Marquise.

— [bɔɪl] [pə'tetoz] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [pæs] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .

—	**Boil**	**potatoes**	**in**	**salted**	**water**	**and**	**pass**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
—	熬	土豆	在	咸的	水	和	经过	通过	一个	筛	.

—将土豆放入盐水中煮熟，然后用筛子过滤。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['pepər] , ['nʌtmeg] , [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑ:pt] [taɪm] .

Season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**nutmeg**	**,**	**chopped**	**parsley**	**and**	**a**	**little**	**chopped**	**thyme**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	,	肉豆蔻	,	切碎	香菜	和	一个	小的	切碎	百里香	.

用盐、胡椒粉、肉豆蔻、切碎的欧芹和少许切碎的百里香调味。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [gʊd] ['greɪvi][ɔ:r] [stɑ:k] [ænd; ənd][fɔ:rm]['ɪntu:] [smɔ:l] [bɔ:lz] .

Moisten	**with**	**some**	**good**	**gravy**	**or**	**stock**	**and**	**form**	**into**	**small**	**balls**	**.**
濡	和	一些	好的	肉汁	或者	库存	和	形式	进入	小的	球	.

用一些美味的肉汁或高汤润湿，然后捏成小球。

[dɪp] [i:tʃ] [ɪn] [wel] ['bi:tn] [eg] [ænd; ənd][fraɪ][tu:; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] .

Dip	**each**	**in**	**well**	**beaten**	**egg**	**and**	**fry**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**in**	**butter**	**.**
蘸	每个	在	出色地	被打败	蛋	和	炒	到	一个	光	棕色的	在	黄油	.

将每个面饼蘸上打散的鸡蛋液，然后用黄油煎至金黄色。

['peti] [pwɑ:] - [lɑ:] [ˌpeɪ'zæn] .

Petits	**Pois**	**à**	**la**	**Paysanne**	**.**
小	鱼	-	拉	农民	.

Petits Pois à la Paysanne.

— [teɪk] [freʃ] [gri:n] ['pi:z] , [ɔ:r] [kænd] [wʌnz] [ɪf] [ðə; ði]['fɔ:rmər][ɑ:r; ər][nɑ:t][ə'veɪləb(ə)l] ,

—	**Take**	**fresh**	**green**	**peas**	**,**	**or**	**canned**	**ones**	**if**	**the**	**former**	**are**	**not**	**available**	**,**
—	拿	新鲜的	绿色的	豌豆	,	或者	罐装	一个	如果	这	以前的	是	不是	可用的	,

—选用新鲜青豌豆，如果没有新鲜青豌豆，也可以用罐装青豌豆代替。

[pʊt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][stɜ:r] ['fri:kwəntli] .

put	**over**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**plenty**	**of**	**butter**	**and**	**stir**	**frequently**	**.**
放	超过	这	火	在	一个	平底锅	和	很多	的	黄油	和	搅拌	频繁地	.

将其放入平底锅中，加入大量黄油，放在火上加热，并经常搅拌。

[kʌt] [wʌn][ɔ:r] [tu:] ['ræʃər] [ʌv; əv]['beɪkən][ɪn] ['veri] [smɔ:l] [daɪs][ænd; ənd] [tɔ:s] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]

Cut	**one**	**or**	**two**	**rashers**	**of**	**bacon**	**in**	**very**	**small**	**dice**	**and**	**toss**	**them**	**in**	**a**
切	一	或者	二	培根	的	熏肉	在	非常	小的	骰子	和	折腾	他们	在	一个

['sɔ:spæn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .

saucepan	**over**	**the**	**fire**	**.**
平底锅	超过	这	火	.

将一两片培根切成小丁，放入平底锅中，用火翻炒。

[wen] [ðə; ði]['beɪkən][ɪz] [wel] [fraɪd] ,

When	**the**	**bacon**	**is**	**well**	**fried**	**,**
什么时候	这	熏肉	是	出色地	油煎	,

当培根煎至金黄酥脆时，

[mɪks][ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd][let][ðə; ði] [tuː] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [tə'geðər] , ['siːzənɪŋ] [wɪð; wɪθ]
mix **in** **with** **the** **peas** **and** **let** **the** **two** **finish** **cooking** **together** **,** **seasoning** **with**
混合 在 和 这 豌豆 和 让 这 二 结束 烹饪 一起 , 调料 和
['pepər] ,
pepper **,**
胡椒 ,

与豌豆混合，让两者一起煮熟，最后用胡椒粉调味。

[sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] .
salt **and** **a** **little** **sugar** **.**
盐 和 一个 小的 糖 .

加盐和少许糖。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] [ˌɑːˌmɛri'kɛn] .
Salade **Américaine** **.**
沙拉 美国 .

美式沙拉。

— [kʌt] [ɪn] [raʊndz] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ]['kwɔːrtər] - ['dɑːlər]['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [nuː] [pə'tetoz] ,
— **Cut** **in** **rounds** **resembling** **a** **quarter** **-** **dollar** **equal** **quantities** **of** **new** **potatoes** **,**
— 切 在 回合 类似 一个 四分之一 - 美元 平等的 数量 的 新的 土豆 ,
['kærəts] [ænd; ənd] [biːt] [ruːt] ,
carrots **and** **beet** **root** **,**
胡萝卜 和 甜菜 根 ,

将等量的新土豆、胡萝卜和甜菜根切成类似25美分硬币大小的圆片，

[ɔːl] ['priːviəsli] [kʊkt] .
all **previously** **cooked** **.**
全部 之前 煮熟 .

全部都是预先煮熟的。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['saʊər]['æp(ə)l] , [kʌt][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ʃeɪp] , [ænd; ənd]
Then **add** **a** **sour** **apple** **,** **cut** **in** **the** **same** **shape** **,** **and**
然后 添加 一个 酸的 苹果 , 切 在 这 相同的 形状 , 和

然后加入一个切成同样形状的酸苹果，

a61
a61
a61

a61

[fjuː] ['æntʃoʊviz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
few **anchovies** **cut** **in** **small** **pieces** **.**
很少 凤尾鱼 切 在 小的 件 .

几条切成小块的凤尾鱼。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðɪs] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv] [θriː] [pɑːrts][ɔɪl][tuː; tə][wʌn][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
Pour **over** **this** **a** **dressing** **of** **three** **parts** **oil** **to** **one** **of** **vinegar** **,**
倒 超过 这 一个 敷料 的 三 部分 油 到 一 的 醋 ,

淋上由三份油和一份醋调成的酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepər] , [sɔːlt] , ['mʌstərd] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
add **pepper** **,** **salt** **,** **mustard** **and** **chopped** **parsley** **.**
添加 胡椒 , 盐 , 芥末 和 切碎 香菜 .

加入胡椒粉、盐、芥末和切碎的欧芹。

[paɪl][ðə; ði]['sæləd][ʌp][ænd; ənd] [sə'raʊnd] [wɪð; wɪθ] [kres] .
Pile **the** **salad** **up** **and** **surround** **with** **cress** **.**
桩 这 沙拉 向上 和 环绕 和 豆瓣菜 .

将沙拉堆好，周围放上豆瓣菜。

[ʃuː] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈtʃɑːklət] .
Choux **au** **Chocolat** **.**
泡芙 au 巧克力 .

巧克力泡芙。

— [ˈɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈsɔːspæn] [pʊt] [hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər][wɪð; wɪθ] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈbʌtər]
— **Into** **a** **small** **saucepan** **put** **half** **a** **cup** **of** **water** **with** **two** **ounces** **of** **butter**
— 进入 一个 小的 平底锅 放 一半 一个 杯子 的 水 和 二 盎司 的 黄油
[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
and **one** **of** **sugar** **.**
和 一 的 糖 .

—在一个小平底锅里放入半杯水、两盎司黄油和一盎司糖。

[wen] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['faɪnli] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
When **boiling** **add** **gradually** **two** **and** **a** **half** **ounces** **of** **finely** **sifted** **flour**
什么时候 沸腾 添加 逐步地 二 和 一个 一半 盎司 的 精细地 筛过的 面粉
[ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪz] [stɪf] .
and **stir** **till** **the** **mixture** **is** **stiff** **.**
和 搅拌 直到 这 混合物 是 僵硬的 .

水沸腾后，逐渐加入 2.5 盎司过筛的细面粉，搅拌至混合物变硬。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [stɜːr][sʌm; səm] [mɔːr] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]
Take **from** **the** **fire** **,** **stir** **some** **more** **,** **then** **add** **two** **eggs** **,** **one** **at** **a** **time**
拿 从 这 火 , 搅拌 一些 更多的 , 然后 添加 二 鸡蛋 , 一 在 一个 时间
,
,
,

将锅从火上移开，再搅拌一下，然后一次加入一个鸡蛋，共加入两个鸡蛋。

[biːt] [ðə; ði] [hoʊl] [wel] , [ænd; ənd] [liːv] [tuː; tə] [kuːl] .
beat **the** **whole** **well** **,** **and** **leave** **to** **cool** **.**
打 这 所有的 出色地 , 和 离开 到 凉爽的 .

将整口井打碎，然后放凉。

['bʌtər] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ,
Butter **a** **baking** **sheet** **,**
黄油 一个 烘烤 床单 ,

在烤盘上涂抹黄油，

[leɪ] [ðə; ði] [peɪst] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [raʊnd] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [plʌm] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]
lay **the** **paste** **on** **it** **in** **round** **balls** **the** **size** **of** **a** **plum** **and** **bake** **in** **a**
躺 这 粘贴 在 它 在 圆形的 球 这 尺寸 的 一个 李子 和 烤 在 一个
['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
moderate **oven** **for** **about** **twenty** **minutes** **.**
缓和 烤箱 为了 关于 二十 分钟 .

将面糊搓成李子大小的圆球，放在面团上，放入中等温度的烤箱烘烤约二十分钟。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [ðen] [meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [fɪl]
Allow **to** **cool** **and** **then** **make** **an** **incision** **in** **the** **side** **of** **each** **and** **fill**
允许 到 凉爽的 和 然后 制作 一个 切口 在 这 边 的 每个 和 充满
[wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ['slaɪtli] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ɔːr][wɪð; wɪθ][dʒæm] .
with **whipped** **cream** **slightly** **flavored** **with** **vanilla** **or** **with** **jam** **.**
和 鞭打 奶油 轻微地 调味 和 香草 或者 和 果酱 .

待其冷却后，在每个蛋糕侧面切开一个小口，填入略带香草味的鲜奶油或果酱。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [gleɪz] [iːtʃ] [dʒoʊ] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tʃɔːklət] ['aɪsɪŋ] . -
Just **before** **serving** **glaze** **each** **chou** **slightly** **with** **a** **chocolate** **icing** **.** **62**
只是 前 服务 釉 每个 周 轻微地 和 一个 巧克力 糖霜 . -

上菜前，在每个泡芙上轻轻刷一层巧克力糖霜。62

[eks]
X
X

X

['menju:]
MENU
菜单

菜单

[ˌkɑ:nsə'meɪ] [dʊ'ʃes]
Consommé **Duchesse**
清汤 公爵夫人

清汤公爵夫人

[soʊ'mɒn] , [sɔ:s] [pi:kwɑ:nteɪ]
Saumon **,** **Sauce** **Piquante**
三文鱼 , 酱 辛辣的

三文鱼，辣酱

- [di:] -
Rissolettes **de** **Bœuf**
- 德 -

牛肉馅饼

[sə'leid,-'lɑ:d,'sælәd] - [lɑ:] ['reɪn]
Salade **à** **la** **Reine**
沙拉 - 拉 雷纳

皇后沙拉

[krɛm] ['nwaɪoʊ]
Crème **Noyau**
奶油 诺亚

杏仁奶油

[dʊ'ʃes] [ˌkɑ:nsə'meɪ] .
Duchesse **Consommé** **.**
公爵夫人 清汤 .

公爵夫人清汤。

— [bɔɪl] [fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][raɪs] ([graʊnd]) [ɪn] [fɔ:r] [kʌps] [ʌv; əv]['wɔ:tər][fɔ:r; fər] [ˌfɪf'ti:n]
— **Boil** **four** **tablespoonfuls** **of** **rice** **(** **ground** **)** **in** **four** **cups** **of** **water** **for** **fifteen**
— 熬 四 汤匙 的 米 (地面) 在 四 杯子 的 水 为了 十五
['mɪnɪts] ,
minutes **,**
分钟 ,

—将四汤匙磨碎的米放入四杯水中煮十五分钟，

['ædɪŋ] [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [i:tʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
adding **half** **a** **teaspoonful** **each** **of** **salt** **and** **sugar** **.**
添加 一半 一个 一茶匙 每个 的 盐 和 糖 .

加入半茶匙盐和半茶匙糖。

[wen] [ðə; ðɪ][raɪs][ɪz][sɔ:ft][ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [wɔ:md] [mɪlk] ,
When **the** **rice** **is** **soft** **and** **just** **before** **serving** **add** **a** **quart** **of** **warmed** **milk** **,**
什么时候 这 米 是 柔软的 和 只是 前 服务 添加 一个 夸脱 的 温暖 牛奶 ,

米饭煮软后，在上桌前加入一夸脱温牛奶。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['ædɪŋ] ['læstli][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][pə'pri:kə] .
bring **to** **a** **boil** **,** **adding** **lastly** **a** **dash** **of** **pepper** **and** **paprika** **.**
带来 到 一个 熬 , 添加 最后 一个 短跑 的 胡椒 和 辣椒 .

煮沸后，最后加入少许胡椒粉和辣椒粉。

[soʊˈmɒn] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .
Saumon , Sauce Piquante .
三文鱼 , 酱 辛辣的 .

三文鱼，辣酱。

— [teɪk] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv][ˈsæmən] [əˈbaʊt] [θriː] - [ˈkwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [ˈθɪknəs] [ænd; ənd]
— Take slices of salmon about three - quarters of an inch in thickness and
— 拿 切片 的 三文鱼 关于 三 - 四分之一 的 一个 英寸 在 厚度 和
[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [fɪʃ] [brɔːθ] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [waɪn] .
place in a saucepan with hot fish broth mixed with a small quantity of wine .
地方 在 一个 平底锅 和 热的 鱼 肉汤 混合 和 一个 小的 数量 的 葡萄酒 .

—取约四分之三英寸厚的鲑鱼片，放入平底锅中，加入热鱼汤和少量葡萄酒。

[əˈlaʊ] [tuː; tə] [ˈsɪmər] [fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] .
Allow to simmer for fifteen minutes .
允许 到 煨 为了 十五 分钟 .

小火慢炖十五分钟。

[wen] [kʊkt] [rɪˈmuːv] [ænd; ənd] [waɪp] [friː] [frʌm; frəm] [brɔːθ] , [pleɪs] [ɑːn] a63
When cooked remove and wipe free from broth , place on a63
什么时候 煮熟 消除 和 擦拭 自由的 从 肉汤 , 地方 在 a63

煮熟后取出，擦干汤汁，放在 a63 上。

[hɑːt] [ˈplætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] [ˈfɑːloʊz]
hot platter and serve with a sauce made as follows
热的 拼盘 和 服务 和 一个 酱 制成 作为 跟随

热盘盛装，佐以如下调制的酱汁。

: [melt] [ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [ˈfleɪvər][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [ˈtærəgən] [ˈvɪnɪgər] , [ˈpepər] ,
: Melt a quantity of butter , flavor to taste with tarragon vinegar , pepper ,
: 熔化 一个 数量 的 黄油 , 味道 到 品尝 和 龙蒿 醋 , 胡椒 ,

融化适量黄油，用龙蒿醋和胡椒粉调味，

[ˈmʌstərd] , [ˈfenl] [ænd; ənd] [sʌtʃ] [ˈspaɪsɪz][æz; əz][ɑːr; ər] [laɪkt] .
mustard , fennel and such spices as are liked .
芥末 , 茴香 和 这样的 香料 作为 是 喜欢 .

芥末、茴香以及其他你喜欢的香料。

[stɜːr][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər] [tɪl] [kʊkt] , [muːv] [tuː; tə][ðə; ði] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] ,
Stir over the fire till cooked , move to the side of the stove ,
搅拌 超过 这 火 直到 煮熟 , 移动 到 这 边 的 这 火炉 ,

在火上翻炒至熟透，然后移至炉灶旁。

[ˈθɪkən] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
thicken with the yolk of an egg and serve .
加厚 和 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 服务 .

用蛋黄勾芡即可食用。

- [diː] - .
Rissolettes de Bœuf .
- 德 - .

牛肉饼。

— [wɪð; wɪθ] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈfaɪnli] [mɪnst] [biːf] [mɪks][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˈbredkrʌmz] , [ˈædɪŋ] [wʌn]
— With four cups of finely minced beef mix one cup of breadcrumbs , adding one
— 和 四 杯子 的 精细地 剁碎 牛肉 混合 一 杯子 的 面包屑 , 添加 一
[bɔɪld] [ˈʌnjən] ,
boiled onion ,
煮沸 洋葱 ,

—将四杯切碎的牛肉与一杯面包屑混合，再加入一个煮熟的洋葱，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['es(ə)ns] [ʌv; əv] ['æntʃoʊviz] , [sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [rɔ:] [eg] .

a	little	essence	of	anchovies	,	salt	,	pepper	and	a	raw	egg	.
一个	小的	本质	的	凤尾鱼	,	盐	,	胡椒	和	一个	生的	蛋	.

少许凤尾鱼精华、盐、胡椒粉和一个生鸡蛋。

[meɪk] ['ɪntu:] [bɔ:lz] , [roʊl][ɪn] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ] ['sloʊli] .

Make	into	balls	,	roll	in	breadcrumbs	and	fry	slowly	.
制作	进入	球	,	卷	在	面包屑	和	炒	缓慢地	.

搓成球状，裹上面包屑，慢火煎炸。

[prɪ'per] [ə; eɪ]['greɪvi][baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

Prepare	a	gravy	by	boiling	the	trimmings	of	the	meat	in	the	water	in	which	the
准备	一个	肉汁	经过	沸腾	这	装饰	的	这	肉	在	这	水	在	哪个	这

['ʌnjən] [wʌz; wəz] [bɔɪld] ,

onion	was	boiled	,
洋葱	曾是	煮沸	,

将肉的边角料放入煮过洋葱的水中煮沸，制成肉汁。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ɔ:r] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] ,

thicken	with	flour	or	cornstarch	,
加厚	和	面粉	或者	玉米淀粉	,

用面粉或玉米淀粉勾芡，

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] ['ti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] - [wɪtʃ]

add	three	teaspoonfuls	of	lemon	juice	and	pour	over	the	rissolettes	which
添加	三	茶匙	的	柠檬	汁	和	倒	超过	这	-	哪个

[ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ə'reɪndʒd] [ɑ:n][ə; eɪ] ['hi:tɪd] ['plætər] [ə'raʊnd][ə; eɪ] [hi:p] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] .

should	be	arranged	on	a	heated	platter	around	a	heap	of	mashed	potatoes	.
应该	是	安排	在	一个	加热	拼盘	大约	一个	堆	的	捣碎	土豆	.

加入三茶匙柠檬汁，淋在肉饼上，然后将肉饼摆放在加热的盘子上，盘子周围放一堆土豆泥。

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] - [lɑ:] ['reɪn] .

Salade	à	la	Reine	.
沙拉	-	拉	雷纳	.

皇后沙拉。

— [leɪ] [strɪps] [ʌv; əv]['endaɪv,'endɪv]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ɑ:n][ðə; ði]['sæləd] [pleɪts] [ænd; ənd] [krɔ:s]

—	Lay	strips	of	endive	lengthwise	on	the	salad	plates	and	cross
—	莱	条状物	的	苣荬菜	纵向	在	这	沙拉	盘子	和	叉

[ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [pi:ld] [tə'meɪtoʊz] [kʌt] [ɪn] ['sekʃnz] [laɪk][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] .

them	with	peeled	tomatoes	cut	in	sections	like	an	orange	.
他们	和	去皮	西红柿	切	在	部分	喜欢	一个	橙子	.

—将菊苣条纵向铺在沙拉盘上，与切成橘子瓣的去皮西红柿交叉摆放。

[dres] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [frentʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] . -

Dress	with	a	French	salad	dressing	.	64
裙子	和	一个	法语	沙拉	敷料	.	-

淋上法式沙拉酱。64

[krɛm] ['nwaɪoʊ] .

Crème	Noyau	.
奶油	诺亚	.

杏仁奶油。

— [paʊnd] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] [tə'geðər] [ə; eɪ]['kwɔːrtər] [paʊnd] [ʌv; əv]['dʒɔːrdn][ænd; ənd][æn; ən] [aʊns]

—	Pound	in	a	mortar	together	a	quarter	pound	of	Jordan	and	an	ounce
—	磅	在	一个	砂浆	一起	一个	四分之一	磅	的	约旦	和	一个	盎司

[ʌv; əv] ['bɪtər] ['ɑːməndz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][skænt][hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

of	bitter	almonds	with	a	scant	half	cup	of	cream	and	two	ounces	of	sugar
的	苦的	杏仁	和	一个	稀少	一半	杯子	的	奶油	和	二	盎司	的	糖

.

:

·

—将四分之一磅约旦黄油、一盎司苦杏仁、少许半杯奶油和两盎司糖放入研钵中捣碎。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] ,

Rub	through	a	sieve	into	a	bowl	,
擦	通过	一个	筛	进入	一个	碗	,

将混合物过筛倒入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ]['nwaɪoʊ][ænd; ənd] [ðen] [æn; ən] [aʊns]

add	a	pint	of	whipped	cream	flavored	with	Noyau	and	then	an	ounce
添加	一个	品脱	的	鞭打	奶油	调味	和	诺亚	和	然后	一个	盎司

[ʌv; əv] ['dʒelətn] [dɪ'zɑːlvd] .

of	gelatine	dissolved	.
的	明胶	溶解	.

加入一品脱用诺亚酒调味的鲜奶油，然后加入一盎司溶解的明胶。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [moʊld] [tuː; tə][set] .

Pour	into	a	mould	to	set	.
倒	进入	一个	模具	到	放	.

倒入模具中凝固。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ʃæm'peɪn] ['weɪfəz] . -

Serve	with	champagne	wafers	.	65
服务	和	香槟酒	晶圆	.	-

佐以香槟薄脆饼。65

[saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ]

XI
十一

十一

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[ˌkɑːnsə'meɪ] - [lɑː]

Consommé	à	la	Madrilène
清汤	-	拉	马德里

马德里风味清汤

['pɝːtʃɪz] ['oʊ] [faɪnz] ['hɜːrbz]

Perches	aux	Fines	Herbes
栖木	辅助	罚款	草药

细香草鲈鱼

[fɪ'leɪz] ['mɪgnən] ['oʊ] [pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr]

Filets	Mignons	aux	Pommes	de	Terre
鱼片	小龙虾	辅助	苹果	德	特雷

菲力牛排 aux Pommes de Terre

['ɔbɝˌdʒinz] ['fɑːrsiːz]

Aubergines	Farcies
茄子	闹剧

茄子滑稽剧

['ɑːmlət]	[ˌeɪ 'juː]	[rʌm]
Omelette	**au**	**Rhum**
煎蛋卷	au	朗姆酒

朗姆酒煎蛋卷

[ˌkɑːnsə'meɪ]	-	[lɑː]	.
Consommé	**à**	**la**	**Madrilène**	**.**
清汤	-	拉	马德里	.

马德里风味清汤。

—	[pʊt]	[θruː]	[ə; eɪ]	['miːdiəm]	[sɪv]	[faɪv]	[ɔːr]	[sɪks]	[bɔɪld]	[raɪp]	[tə'meɪtoʊz]	,	[ɔːr]	[ə; eɪ]	[kæn; kən]	[ʌv; əv]
—	**Put**	**through**	**a**	**medium**	**sieve**	**five**	**or**	**six**	**boiled**	**ripe**	**tomatoes**	**,**	**or**	**a**	**can**	**of**
—	放	通过	一个	中等的	筛	五	或者	六	煮沸	成熟	西红柿	,	或者	一个	能	的

[tə'meɪtoʊz]	,
tomatoes	**,**
西红柿	,

将五六个煮熟的成熟西红柿，或者一罐西红柿，用中等大小的筛子过筛。

[ə'laʊ]	[tuː; tə]	[kuːl]	[ænd; ənd]	[pæk]	[ɪn]	[ə; eɪ]	['friːzər]	.
allow	**to**	**cool**	**and**	**pack**	**in**	**a**	**freezer**	**.**
允许	到	凉爽的	和	盒	在	一个	冰箱	.

冷却后放入冰箱冷冻室保存。

[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[koʊld]	[ˌkɑːnsə'meɪ]	[ænd; ənd]	[sɜːrv]	[ɪn]	[kʌps]	.
Add	**to**	**a**	**cold**	**consommé**	**and**	**serve**	**in**	**cups**	**.**
添加	到	一个	寒冷的	清汤	和	服务	在	杯子	.

加入冷清汤中，盛入杯中即可享用。

['pɝːtʃɪz]	['oʊ]	[faɪnz]	['hɜːrbz]	.
Perches	**aux**	**Fines**	**Herbes**	**.**
栖木	辅助	罚款	草药	.

Perches aux Fines Herbes.

—	[prɪ'per]	[sɪks]	[freʃ]	[pɜːrtʃ]	[ænd; ənd]	[ˌmærɪ'neɪd]	[ðem; ðəm]	[wɪð; wɪθ]	[tuː]	['teɪbl,spuːnfʊl]	[ʌv; əv]	['ɑːlɪv]
—	**Prepare**	**six**	**fresh**	**perch**	**and**	**marinade**	**them**	**with**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**olive**
—	准备	六	新鲜的	栖息	和	腌料	他们	和	二	汤匙	的	橄榄

[ɔɪl]	,
oil	**,**
油	,

—准备六条新鲜鲈鱼，用两汤匙橄榄油腌制。

[ə; eɪ]	[sprɪg]	[ʌv; əv]	['pɑːrsli]	,	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['pepər]	[ænd; ənd]	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['ɔːlspaɪs]	,
a	**sprig**	**of**	**parsley**	**,**	**a**	**little**	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**allspice**	**,**
一个	枝	的	香菜	,	一个	小的	胡椒	和	盐	和	多香果	,

一小枝欧芹，少许胡椒粉、盐和多香果粉，

['beɪˌliːf]	[ænd; ənd]	['ʌðər]	[strɔːŋ]	['spaɪsɪz]	[tʃɑːpt]	[faɪn]	.
bayleaf	**and**	**other**	**strong**	**spices**	**chopped**	**fine**	**.**
月桂叶	和	其他	强的	香料	切碎	美好的	.

将月桂叶和其他味道浓郁的香料切碎。

[kiːp]	[ðə; ði]	[fɪʃ]	[ɪn]	[ðɪs]	[fɔːr; fər]	[ə'baʊt]	[æn; ən]	['aʊər]	,	[rɪ'muːv]	[ænd; ənd]	[roʊl]	[ɪn]	breadcrumbs66
Keep	**the**	**fish**	**in**	**this**	**for**	**about**	**an**	**hour**	**,**	**remove**	**and**	**roll**	**in**	**breadcrumbs66**
保持	这	鱼	在	这	为了	关于	一个	小时	,	消除	和	卷	在	breadcrumbs66

将鱼放入此腌料中腌制约一小时，取出后裹上面包屑。66

['laɪtli]	['fleɪvər]	[wɪð; wɪθ]	['spaɪsɪz]	.
lightly	**flavored**	**with**	**spices**	**.**
轻轻	调味	和	香料	.

略带香料味。

[grɪl] ['oʊvər][ə; eɪ] [loʊ] ['faɪər] [tɪl] [ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ɪn]['kʌlər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [sɔːs] .

Grill	**over**	**a**	**low**	**fire**	**till**	**a**	**golden**	**brown**	**in**	**color**	**and**	**serve**	**with**	**butter**	**sauce**	**.**
炙烤	超过	一个	低的	火	直到	一个	金的	棕色的	在	颜色	和	服务	和	黄油	酱	.

用小火烤至金黄色，佐以黄油酱汁食用。

[fɪ'leɪz] ['mɪgnən] ['oʊ] [paːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] .

Filets	**Mignons**	**aux**	**Pommes**	**de**	**Terre**	**.**
鱼片	小龙虾	辅助	苹果	德	特雷	.

菲力牛排和 Pommes de Terre。

— [ˌmærɪ'neɪd][ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [smɔːl] [fɪ'leɪz] ['mɪgnən] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɪn] ['bʌtər]

—	**Marinade**	**the**	**required**	**number**	**of**	**small**	**filets**	**mignon**	**of**	**mutton**	**in**	**butter**
—	腌料	这	必需的	数字	的	小的	鱼片	小牛排	的	羊肉	在	黄油

['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɜːrvɪl] .

seasoned	**with**	**salt**	**and**	**chervil**	**.**
经验丰富的	和	盐	和	细叶芹	.

—将所需数量的小块羊里脊肉用黄油腌制，加入盐和细叶芹调味。

[liːv] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr] [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] ,

Leave	**for**	**an**	**hour**	**or**	**more**	**and**	**just**	**before**	**they**	**are**	**to**	**be**	**served**	**,**
离开	为了	一个	小时	或者	更多的	和	只是	前	他们	是	到	是	服务	,

离开一个小时或更久，就在上菜前不久，

[grɪl] [ðem; ðəm] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər] .

grill	**them**	**,**	**basting**	**frequently**	**with**	**the**	**butter**	**.**
炙烤	他们	,	涂抹	频繁地	和	这	黄油	.

将它们烤熟，并经常刷上黄油。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['leмən][dʒuːs][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [fraɪd] [pə'tetoz] .

Flavor	**with**	**lemon**	**juice**	**and**	**serve**	**with**	**buttered**	**fried**	**potatoes**	**.**
味道	和	柠檬	汁	和	服务	和	涂黄油的	油煎	土豆	.

用柠檬汁调味，配黄油煎土豆食用。

['ɔbɝˌdʒinz] ['fɑːrsiːz] .

Aubergines	**Farcies**	**.**
茄子	闹剧	.

茄子闹剧。

— [kʌt] ['egplænts] [ɪn] [hævz] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,

—	**Cut**	**eggplants**	**in**	**halves**	**lengthwise**	**,**
—	切	茄子	在	一半	纵向	,

将茄子纵向切成两半，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][ʌv; əv] [ðɪs] [meɪk] [ə; eɪ] [fɑː'siː] [baɪ] ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt]

remove	**the**	**inside**	**and**	**of**	**this**	**make**	**a**	**farcie**	**by**	**mixing**	**it**	**with**	**chopped**
消除	这	里面	和	的	这	制作	一个	法西	经过	混合	它	和	切碎

['pɑːrsli] ,

parsley	**,**
香菜	,

取出里面的果肉，然后将其与切碎的欧芹混合，做成馅饼。

[tuː] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

two	**chopped**	**onions**	**and**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
二	切碎	洋葱	和	盐	和	胡椒	.

两个切碎的洋葱，以及盐和胡椒粉。

[stʌf] [ðə; ði] ['egplænt] [hævz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ]

Stuff	**the**	**eggplant**	**halves**	**with**	**this**	**mixture**	**and**	**put**	**the**	**combination**	**into**	**a**
东西	这	茄子	一半	和	这	混合物	和	放	这	组合	进入	一个

['kæsərəʊl] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmər]

casserole	**containing**	**a**	**good**	**quantity**	**of**	**melted**	**butter**	**and**	**allow**	**to**	**simmer**
沙锅	包含	一个	好的	数量	的	融化	黄油	和	允许	到	煨

['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [ɔːl][ɪz] ['θɜːrəli] [dʌn] .

over	**a**	**slow**	**fire**	**till**	**all**	**is**	**thoroughly**	**done**	**.**
超过	一个	慢的	火	直到	全部	是	彻底	完毕	.

将馅料填入茄子中，然后将茄子放入盛有大量融化黄油的砂锅中，用小火慢炖至完全熟透。

['kʌvər] [ðə; ði][tɑːps][wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] ,

Cover	**the**	**tops**	**with**	**breadcrumbs**	**,**
覆盖	这	最高额	和	面包屑	,

在顶部撒上面包屑，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv][ɔɪl][ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kiːp] ['paɪpɪŋ][hɑːt] [tɪl] [sɜːrvd] .

add	**a**	**drop**	**of**	**oil**	**or**	**a**	**little**	**melted**	**butter**	**and**	**keep**	**piping**	**hot**	**till**	**served**	**.**
添加	一个	降低	的	油	或者	一个	小的	融化	黄油	和	保持	管道	热的	直到	服务	.

-

67

-

加入一滴油或少许融化的黄油，并保持滚烫直至上桌。67

['ɑːmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm] .

Omelette	**au**	**Rhum**	**.**
煎蛋卷	au	朗姆酒	.

朗姆酒煎蛋卷。

— [prɪ'per] [æn; ən] ['ɑːmlət] [æz; əz][fɔːr; fər]['eni] [swiːt] ['ɑːmlət] [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ]

—	**Prepare**	**an**	**omelette**	**as**	**for**	**any**	**sweet**	**omelette**	**and**	**just**	**before**	**serving**
—	准备	一个	煎蛋卷	作为	为了	任何	甜的	煎蛋卷	和	只是	前	服务

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] ,

place	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**,**
地方	在	一个	热的	拼盘	,

—按照制作甜味煎蛋卷的方法准备煎蛋卷，并在上桌前将其放在热盘上。

[pɔːr] [rʌm] ['oʊvər] , [ɪg'naɪt][ænd; ənd] ['kæri] [tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] ['bleɪzɪŋ] . -

pour	**rum**	**over**	**,**	**ignite**	**and**	**carry**	**to**	**the**	**table**	**blazing**	**.**	**68**
倒	朗姆酒	超过	,	点燃	和	携带	到	这	桌子	炽烈	.	-

浇上朗姆酒，点燃，然后端到桌上，让它熊熊燃烧。68

[ˌɛksˌaɪ'aɪ]

XII

十二

十二

['menjuː]

MENU

菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] ['rɪz] , -

Potage	**Riz**	**,**	**Creçy**
腳	里兹	,	-

米饭浓汤，克雷西

['kænəˌpeɪz][diː] [soʊ'mɒn] -

Canapés	**de**	**Saumon**	**Fumé**
开胃小点	德	三文鱼	-

烟熏三文鱼小点心

[pɔʊpiːɛts] [diː][pɔːrk] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ]

Paupiettes	**de**	**Porc**	**,**	**Sauce**	**Piquante**
小娃娃	德	猪肉	,	酱	辛辣的

Paupiettes de Porc，辣酱

[əˈspɜːrdʒiz] [ɪn] [ˈpeti] [pwɑː]

Asperges	**en**	**Petits**	**Pois**
阿斯伯格症	英文	小	鱼

豌豆洒水

[ˈtɑːrt] - [lɑː] [tɜːrk]

Tarte	**à**	**la**	**Turque**
馅饼	-	拉	土耳其蓝

土耳其馅饼

[pɔːˈtaːʒ] [ˈrɪz] , - .

Potage	**Riz**	**,**	**Creçy**	**.**
腳	里兹	,	-	.

米饭浓汤，克雷西。

— [kʌt] [ˈsevrəl] [fɜːrm] , [red] [ˈkærəts] [ˈleŋkθwaɪz; ˈleŋθwaɪz] , [ˈjuːzɪŋ][ˈoʊnli][ðə; ði] [red] [pɑːrt] .

—	**Cut**	**several**	**firm**	**,**	**red**	**carrots**	**lengthwise**	**,**	**using**	**only**	**the**	**red**	**part**	**.**
—	切	一些	公司	, 红色的		胡萝卜	纵向	,	使用	仅有的	这	红色的	部分	.

—将几根结实、鲜红的胡萝卜纵向切开，只用红色部分。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ˈkæsəroʊl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd] [ˈbuːjɑːn] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [ˈsɪmər] [ˈoʊvər][ə; eɪ]

Place	**in**	**a**	**casserole**	**with**	**a**	**good**	**bouillon**	**and**	**allow**	**to**	**simmer**	**over**	**a**
地方	在	一个	沙锅	和	一个	好的	肉汤	和	允许	到	煨	超过	一个

[sloʊ] [ˈfaɪər] .

slow	**fire**	**.**
慢的	火	.

放入砂锅中，加入适量肉汤，用小火慢炖。

[pæs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [wen] [ðə; ði] [ˈkærəts] [ɑːr; ər][sɔːft] , [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði] [ˈbuːjɑːn] .

Pass	**through**	**a**	**sieve**	**when**	**the**	**carrots**	**are**	**soft**	**,**	**and**	**put**	**back**	**in**	**the**	**bouillon**	**.**
经过	通过	一个	筛	什么时候	这	胡萝卜	是	柔软的	,	和	放	后退	在	这	肉汤	.

胡萝卜煮软后，用筛子过滤，然后放回肉汤中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] [raɪs] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Add	**a**	**cupful**	**of**	**cooked**	**rice**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**serve**	**.**
添加	一个	一杯	的	煮熟	米	,	带来	到	一个	熬	和	服务	.

加入一杯煮熟的米饭，煮沸后即可食用。

[ˈkænəˌpeɪz][diː] [soʊˈmɒn] - .

Canapés	**de**	**Saumon**	**Fumé**	**.**
开胃小点	德	三文鱼	-	.

烟熏三文鱼小点心。

— [kʌt] [ə; eɪ] [smoʊkt] [ˈsæmən] [ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz][ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] ,

—	**Cut**	**a**	**smoked**	**salmon**	**into**	**slices**	**and**	**spread**	**them**	**with**	**butter**	**,**
—	切	一个	熏制	三文鱼	进入	切片	和	传播	他们	和	黄油	,

将烟熏三文鱼切成片，涂上黄油。

[ˈædɪŋ] [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [ˈnʌtmeg] .

adding	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**a**	**pinch**	**of**	**nutmeg**	**.**
添加	胡椒	和	盐	和	一个	捏	的	肉豆蔻	.

加入胡椒粉、盐和少许肉豆蔻。

[hiːt] ['oʊvər][ə; eɪ][krɪsp]['faɪər] , [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Heat	over	a	crisp	fire	,	place	on	a	hot	dish	,	cover	with	croutons	and	serve	.
热	超过	一个	脆	火	,	地方	在	一个	热的	盘子	,	覆盖	和	烤面包丁	和	服务	.

-

69

-

在明火上加热，盛入热盘中，盖上烤面包丁即可食用。69

[pɔʊpiːɛts] [diː][pɔːrk] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .

Paupiettes	de	Porc	,	Sauce	Piquante	.
小娃娃	德	猪肉	,	酱	辛辣的	.

Paupiettes de Porc，辣酱。

— [teɪk] [smɔːl]['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld][roʊst][pɔːrk][ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] .

—	Take	small	slices	of	cold	roast	pork	and	spread	them	with	sausage	meat	.
—	拿	小的	切片	的	寒冷的	烤	猪肉	和	传播	他们	和	香肠	肉	.

—取几小片冷烤猪肉，涂上香肠肉。

[roʊl][ðem; ðəm][ænd; ənd] ['fæsn] [wɪð; wɪθ] ['skjuːəz] ,

Roll	them	and	fasten	with	skewers	,
卷	他们	和	系	和	烤串	,

卷起来，用竹签固定。

[ðen] ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] ['koʊtɪŋ] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr][wɪð; wɪθ] [ɔɪld] ['peɪpər][ænd; ənd] [kʊk]

then	cover	with	a	thin	coating	of	lard	or	with	oiled	paper	and	cook
然后	覆盖	和	一个	薄的	涂层	的	猪油	或者	和	涂油	纸	和	厨师

[ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ] [loʊ] ['faɪər][ɪn][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] .

them	over	a	low	fire	in	a	casserole	.
他们	超过	一个	低的	火	在	一个	沙锅	.

然后在上面涂上一层薄薄的猪油或涂油的纸，用砂锅小火慢炖。

[wen] ['θɜːrəli] [dʌn] , [teɪk] [ɔːf][ðə; ðɪ]['pepərz] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [braʊn] .

When	thoroughly	done	,	take	off	the	papers	,	cover	with	breadcrumbs	and	brown	.
什么时候	彻底	完毕	,	拿	离开	这	文件	,	覆盖	和	面包屑	和	棕色的	.

彻底烤熟后，取下纸张，撒上面包屑，烤至金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['piːkənt] [sɔːs] .

Serve	with	a	piquant	sauce	.
服务	和	一个	辛辣的	酱	.

佐以辛辣酱汁食用。

[ə'spɜːrdʒiz] [ɪn] ['peti] [pwɑː] .

Asperges	en	Petits	Pois	.
阿斯伯格症	英文	小	鱼	.

豌豆洒水。

— [kʌt] [ʌp][ðə; ðɪ] [griːn] [pɑːrt][ʌv; əv] [tuː] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv][ə'spærəgəs] ,

—	Cut	up	the	green	part	of	two	bunches	of	asparagus	,
—	切	向上	这	绿色的	部分	的	二	成捆	的	芦笋	,

—将两束芦笋的绿色部分切碎，

[roʊl][ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

roll	in	butter	and	add	a	little	salt	.
卷	在	黄油	和	添加	一个	小的	盐	.

裹上黄油，再撒上少许盐。

[hiːt] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['flaʊər] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]['kʌlər] ,

Heat	a	cupful	of	flour	,	being	careful	not	to	allow	it	to	color	,
热	一个	一杯	的	面粉	,	存在	小心	不是	到	允许	它	到	颜色	,

加热一杯面粉，注意不要让面粉变色。

[ænd; ənd] [dredʒ] [ðə; ði][ə'spærəgəs][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .

and	dredge	the	asparagus	with	it	.
和	疏通	这	芦笋	和	它	.

然后用它裹住芦笋。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn]['iːkwəl][pɑːrts][tuː; tə]['kʌvər] ,

Put	into	a	saucepan	with	sufficient	milk	and	water	in	equal	parts	to	cover	,
放	进入	一个	平底锅	和	充足的	牛奶	和	水	在	平等的	部分	到	覆盖	,

将食材放入平底锅中，加入等量的牛奶和水，水量以刚好没过食材为宜。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [buˈkeɪ] [ʌv; əv] [hɜːrb] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ði]

add	a	bouquet	of	herbs	and	allow	the	whole	to	simmer	till	the
添加	一个	花束	的	草药	和	允许	这	所有的	到	煨	直到	这

[ə'spærəgəs][ɪz] [kʊkt] .

asparagus	is	cooked	.
芦笋	是	煮熟	.

加入一束香草，然后小火慢炖，直到芦笋煮熟。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [waɪt] ['pepər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Season	with	white	pepper	and	serve	.
季节	和	白色的	胡椒	和	服务	.

用白胡椒粉调味即可食用。

['tɑːrt] - [lɑː] [tɜːrk] .

Tarte	à	la	Turque	.
馅饼	-	拉	土耳其蓝	.

土耳其馅饼。

— [bɔɪl][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][raɪs] [tɪl] [θɪk] [ɪn][mɪlk][tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [ə; eɪ] [stɪk]

—	Boil	a	cupful	of	rice	till	thick	in	milk	to	which	has	been	added	a	stick
—	熬	一个	一杯	的	米	直到	厚的	在	牛奶	到	哪个	有	到过	额外	一个	戳

[ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

of	cinnamon	,
的	肉桂	,

将一杯米放入牛奶中煮至浓稠，牛奶中加入一根肉桂棒。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['ʃʊgər] .

a	little	lemon	juice	and	sugar	.
一个	小的	柠檬	汁	和	糖	.

少许柠檬汁和糖。

[wen] [ðə; ði][raɪs][ɪz] [kʊkt] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [kuːl] .

When	the	rice	is	cooked	allow	to	cool	.
什么时候	这	米	是	煮熟	允许	到	凉爽的	.

米饭煮熟后放凉。

[meɪk] [ə; eɪ] border70

Make	a	border70
制作	一个	border70

制作边框70

[ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pleɪt] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['sentər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mɑːrməleɪd] [meɪd]

of	it	on	a	buttered	plate	and	fill	the	center	with	a	marmalade	made
的	它	在	一个	涂黄油的	盘子	和	充满	这	中心	和	一个	果酱	制成

[æz; əz] ['fɑːloʊz] :

as	follows	:
作为	跟随	:

将它放在涂了黄油的盘子上，并在中间填入按以下方法制作的橘子酱：

[kʌt] [ðə; ði] [piːld] [stɔːks] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['ruːbɑːrb] ['ɪntuː] [daɪs] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm]

Cut	**the**	**peeled**	**stalks**	**of**	**a**	**bunch**	**of**	**rhubarb**	**into**	**dice**	**and**	**allow**	**them**
切	这	去皮	茎	的	一个	束	的	大黄	进入	骰子	和	允许	他们

[tuː; tə] ['sɪmər] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv]

to	**simmer**	**in**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**water**	**till**	**they**	**are**	**of**	**the**	**consistency**	**of**
到	煨	在	一个	小的	数量	的	水	直到	他们	是	的	这	一致性	的

['mɑːrməleɪd] .

marmalade	**.**
果酱	.

将一把大黄去皮的茎切成丁，放入少量水中慢炖，直到变成橘子酱的稠度。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd]

Add	**three**	**or**	**four**	**teaspoonfuls**	**of**	**sugar**	**,**	**a**	**lump**	**of**	**butter**	**and**	**the**	**rind**
添加	三	或者	四	茶匙	的	糖	,	一个	块	的	黄油	和	这	果皮

[ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] .

of	**a**	**lemon**	**.**
的	一个	柠檬	.

加入三四茶匙糖、一块黄油和一片柠檬皮。

[teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] .

Take	**from**	**the**	**fire**	**and**	**immediately**	**add**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**.**
拿	从	这	火	和	立即地	添加	这	被打败	蛋黄	的	二	鸡蛋	.

从火上移开，立即加入两个打散的蛋黄。

[ə'reɪndʒ] , [æz; əz] ['steɪtɪd] , [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raɪs] ,

Arrange	**,**	**as**	**stated**	**,**	**in**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**rice**	**,**
安排	,	作为	声明	,	在	这	中间	的	这	米	,

按说明摆放在米饭中间，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɔːr] [mɔːr] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . -

sprinkle	**with**	**a**	**little**	**more**	**sugar**	**and**	**set**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**or**	**more**	**before**	**serving**	**.**	**71**
撒	和	一个	小的	更多的	糖	和	放	在	这	烤箱	为了	十五	分钟	或者	更多的	前	服务	.	-

撒上少许糖，放入烤箱烤十五分钟或更长时间后再食用。71

[ˌɛksˌaɪ'aɪ'aɪ]

XIII
十三

十三

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] - [lɑː] -

Potage	**à**	**la**	**Chicorée**
腳	-	拉	-

菊苣浓汤

[æljəmɛts] -

Allumettes	**d'Anchois**
小火腿	-

凤尾鱼火腿

- ['buːjiː] [ɪn] [ˌvɪnɪ'gret]

Bœuf	**Bouilli**	**en**	**Vinaigrette**
-	布伊利	英文	油醋汁

油醋汁牛肉

[pɑːmz] ['mɛr]
Pommes **Maire**
苹果 梅尔

Pommes Maire

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː][toʊ'mɑːteɪz]
Salade **de** **Tomates**
沙拉 德 番茄

番茄沙拉

[krɛm] [bruː'leɪ]
Crème **Brulée**
奶油 焦糖布丁

焦糖布丁

[pɔː'taːʒ] - [lɑː] - .
Potage **à** **la** **Chicorée** **.**
腳 - 拉 - .

菊苣浓汤。

— [pɪk] ['kerfəli] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['hedz] [ʌv; əv] ['tʃɪkəri] ,
— **Pick** **carefully** **and** **wash** **two** **or** **three** **heads** **of** **chicory** **,**
— 挑选 小心 和 洗 二 或者 三 头部 的 菊苣 ,

—仔细采摘并清洗两三棵菊苣，

[kʌt]['ɪntuː] [ʃredz] [ænd; ənd] [pæs] [θruː] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['hiːtɪd] ['bʌtər] [wɪ'ðaʊt] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə] [teɪk]
cut **into** **shreds** **and** **pass** **through** **a** **little** **heated** **butter** **without** **allowing** **to** **take**
切 进入 碎屑 和 经过 通过 一个 小的 加热 黄油 没有 允许 到 拿
['kʌlər] .
color **.**
颜色 .

切成细丝，用少量加热的黄油轻轻搅拌，不要让其变色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pɑːmz] ['mɛr] ([bɪ'loʊ]) [wɜːr; wər]
Then **add** **sufficient** **of** **the** **water** **in** **which** **the** **Pommes** **Maire** **(** **below** **)** **were**
然后 添加 充足的 的 这 水 在 哪个 这 苹果 梅尔 (以下) 是
[bɔɪld] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][rɪ'kwaɪərd]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [suːp] ,
boiled **to** **make** **the** **required** **quantity** **of** **soup** **,**
煮沸 到 制作 这 必需的 数量 的 汤 ,

然后加入煮熟土豆（见下文）的水，直到达到所需汤量为止。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , ['sɪmər] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .
add **pepper** **and** **salt** **,** **simmer** **for** **an** **hour** **.**
添加 胡椒 和 盐 , 煨 为了 一个 小时 .

加入胡椒粉和盐，小火慢炖一小时。

[dʒʌst]['æftər] ['teɪkɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .
Just **after** **taking** **from** **the** **fire** **add** **the** **beaten** **yolk** **of** **an** **egg** **.**
只是 后 采取 从 这 火 添加 这 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 .

从火上取下后立即加入打散的蛋黄。

[pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði][tju'riːnˌtə'riːn]['oʊvər] ['toʊstɪd] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [steɪl] [bred] . -
Pour **into** **the** **tureen** **over** **toasted** **slices** **of** **stale** **bread** **.** **72**
倒 进入 这 汤碗 超过 烤过的 切片 的 陈旧 面包 . -

将汤汁倒入盛有烤过的隔夜面包片的汤碗中。72

[æljəmɛts] - .
Allumettes **d'Anchois** **.**
小火腿 - .

凤尾鱼火柴。

— [meɪk] [ə; eɪ] ['frɪtər] [peɪst] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd][ɔɪl] , [əu'mitɪŋ] [sɔ:lt] .

—	**Make**	**a**	**fritter**	**paste**	**with**	**flour**	**and**	**oil**	**,**	**omitting**	**salt**	**.**
—	制作	一个	油炸饼	粘贴	和	面粉	和	油	,	省略	盐	.

—用面粉和油制成油炸面糊，不加盐。

['sɔ:fn] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [waɪn] .

Soften	**with**	**white**	**wine**	**.**
软化	和	白色的	葡萄酒	.

用白葡萄酒柔化。

[wɑ:ʃ] [ðə; ðɪ] [dɪ'zaɪrd] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['æntʃoʊviz] ,

Wash	**the**	**desired**	**number**	**of**	**anchovies**	**,**
洗	这	想要的	数字	的	凤尾鱼	,

将所需数量的凤尾鱼洗净。

[rɪ'mu:v] [ðə; ðɪ] [boʊnz] [ænd; ənd] [drɔ:] [aʊt] [ðə; ðɪ] [sɔ:lt] [baɪ] ['soʊkɪŋ] [ɪn] [mɪlk] .

remove	**the**	**bones**	**and**	**draw**	**out**	**the**	**salt**	**by**	**soaking**	**in**	**milk**	**.**
消除	这	骨头	和	画	出去	这	盐	经过	浸泡	在	牛奶	.

去除骨头，用牛奶浸泡以提取盐分。

[dɪp] ['ɪntu:] [ðə; ðɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [fraɪ] .

Dip	**into**	**the**	**paste**	**and**	**fry**	**.**
蘸	进入	这	粘贴	和	炒	.

蘸上酱料，然后煎炸。

- ['bu:ji:] [ɪn] [ˌvɪnɪ'gret] .

Bœuf	**Bouilli**	**en**	**Vinaigrette**	**.**
-	布伊利	英文	油醋汁	.

油醋汁炖牛肉。

— [kʌt] [koʊld] , [li:n] [bi:f] ['ɪntu:] ['næroʊ] , [θɪn] ['slaɪsɪz] .

—	**Cut**	**cold**	**,**	**lean**	**beef**	**into**	**narrow**	**,**	**thin**	**slices**	**.**
—	切	寒冷的	,	倾斜	牛肉	进入	狭窄的	,	薄的	切片	.

将冷的瘦牛肉切成细长的薄片。

[pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['tʃɜ:rvɪl] ,

Place	**it**	**in**	**a**	**bowl**	**with**	**a**	**finely**	**chopped**	**onion**	**and**	**some**	**chervil**	**,**
地方	它	在	一个	碗	和	一个	精细地	切碎	洋葱	和	一些	细叶芹	,

将它放入碗中，加入切碎的洋葱和一些细叶芹。

[ə; eɪ] [fju:] [kʌt] - [ʌp] ['gə:kinz] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['keipəz] , [pɔ:r] [ɔɪl] ,

a	**few**	**cut**	**-**	**up**	**gherkins**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**capers**	**,**	**pour**	**oil**	**,**
一个	很少	切	-	向上	小黄瓜	,	一个	一茶匙	的	刺山柑	,	倒	油	,

几根切碎的酸黄瓜，一茶匙刺山柑，淋上油，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [dʒu:s] [ʌv; əv] [hæf] [ə; eɪ] ['lemən] ['oʊvər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['pepər] [ænd; ənd]

a	**little**	**vinegar**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**over**	**,**	**add**	**pepper**	**and**
一个	小的	醋	和	这	汁	的	一半	一个	柠檬	超过	,	添加	胡椒	和

[sɔ:lt] ,

salt	**,**
盐	,

淋上少许醋和半个柠檬的汁，再撒上胡椒粉和盐。

[tɔ:s] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [æt; ət] [wʌns] .

toss	**well**	**together**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**
折腾	出色地	一起	和	服务	在	一次	.

充分搅拌后立即食用。

[pɑ:mz] ['mɛr] .

Pommes	**Maire**	**.**
苹果	梅尔	.

Pommes Maire.

— [juːz] “ [ˈkɪdni] ” [pəˈtetoz] [ɪf] [proʊˈkjʊrəbl] ; [ɪf] [nɑːt] , [ˈɔːrd(ə)neri] [pəˈtetoz] [ʌv; əv] [smɔːl] [saɪz] .

—	Use	“	kidney	”	potatoes	if	procurable	;	if	not	,	ordinary	potatoes	of	small	size	.
—	使用	“	肾	”	土豆	如果	可采购	;	如果	不是	,	普通的	土豆	的	小的	尺寸	.

—如果能买到“肾形”土豆，就用肾形土豆；如果买不到，就用个头较小的普通土豆。

[bɔɪl] [ɪn] [sɔːlt] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [piːl] [waɪl] [stɪl] [hɑːt] ,

Boil	in	salt	water	and	peel	while	still	hot	,
熬	在	盐	水	和	果皮	尽管	仍然	热的	,

用盐水煮沸后趁热剥皮。

[ðen] [kʌt] [ɪn] [θɪk] [tʃɪps] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈkæsəroʊl] [ænd; ənd] [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

then	cut	in	thick	chips	and	place	in	a	casserole	and	cover	with	boiling	milk	.
然后	切	在	厚的	芯片	和	地方	在	一个	沙锅	和	覆盖	和	沸腾	牛奶	.

然后切成厚片，放入砂锅中，倒入沸牛奶。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] ,

Season	with	pepper	and	salt	and	allow	to	boil	,
季节	和	胡椒	和	盐	和	允许	到	熬	,

用胡椒粉和盐调味，煮沸。

[ˈtɜːrnɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] [tɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [hæz; həz] [bɔɪld] [əˈweɪ] .

turning	with	a	fork	till	the	milk	has	boiled	away	.
转弯	和	一个	叉	直到	这	牛奶	有	煮沸	离开	.

用叉子搅拌，直到牛奶完全蒸发。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪər] , [pɔːr] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] , [ˈsiːz(ə)n] [əˈgen] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Remove	from	the	fire	,	pour	over	a	cup	of	rich	milk	,	season	again	and	serve	.
消除	从	这	火	,	倒	超过	一个	杯子	的	富有的	牛奶	,	季节	再次	和	服务	.

从火上移开，淋上一杯浓牛奶，再调味即可食用。

[səˈleɪd,-ˈlɑːd,ˈsæləd] [diː] [toʊˈmɑːteɪz] .

Salade	de	Tomates	.
沙拉	德	番茄	.

番茄沙拉。

— [kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [nɑːt] [tuː] [raɪp] [təˈmeɪtoʊz] [ˈɪntuː] [wʌn] inch73

—	Cut	a	pound	of	not	too	ripe	tomatoes	into	one	inch73
—	切	一个	磅	的	不是	也	成熟	西红柿	进入	一	inch73

将一磅不太熟的西红柿切成一英寸见方的小块。

[kjuːbz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] , [ˈpepər] , [ˈvɪnɪgər] [ænd; ənd] [ɔɪl] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [ðen] [tɔːs] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [mɪnst] [ˈʌnjən] .

cubes	,	add	salt	,	pepper	,	vinegar	and	oil	to	taste	and	then	toss	together	with	a	minced	onion	.
立方体	,	添加	盐	,	胡椒	,	醋	和	油	到	品尝	和	然后	折腾	一起	和	一个	剁碎	洋葱	.

将食材切成小块，加入盐、胡椒粉、醋和油调味，然后与切碎的洋葱拌匀。

[sɜːrv] [raɪt] [əˈweɪ] .

Serve	right	away	.
服务	正确的	离开	.

立即上桌。

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , [koʊld] [bɔɪld] [biːf] [ɪn] [ˈdeɪnti] [ˈslaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] .

If	desired	,	cold	boiled	beef	in	dainty	slices	may	be	added	.
如果	想要的	,	寒冷的	煮沸	牛肉	在	纤巧	切片	可能	是	额外	.

如果需要，可以加入切成薄片的冷煮牛肉。

[krɛm] [bruːˈleɪ] .
Crème Brulée .
奶油 焦糖布丁 .

焦糖布丁。

— [blend] [ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]
— Blend a tablespoonful of flour with the yolks of three eggs and place in
— 混合 一个 一汤匙 的 面粉 和 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 和 地方 在
[ə; eɪ] [ˈkæsəroʊl] .
a casserole .
一个 沙锅 .

—将一汤匙面粉与三个鸡蛋的蛋黄混合，放入砂锅中。

[pɔːr] [ˈsloʊli] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [ˈsɪnəmən] ,
Pour slowly in a pint or more of milk , add a pinch of cinnamon ,
倒 缓慢地 在 一个 品脱 或者 更多的 的 牛奶 , 添加 一个 捏 的 肉桂 ,

慢慢倒入一品脱或更多的牛奶，加入一小撮肉桂粉，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ʌv; əv]['leмən] [ɔːr] ['eni] ['fleɪvər] [dɪ'zaɪrd] , [ænd; ənd][stɜːr]
a few drops of extract of lemon or any flavor desired , and stir
一个 很少 滴 的 提炼 的 柠檬 或者 任何 味道 想要的 , 和 搅拌
['kɑːnstəntli] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .
constantly over the fire .
不断地 超过 这 火 .

加入几滴柠檬提取物或任何你喜欢的口味，并在火上不断搅拌。

[wen] [ðə; ði] [kriːm] [ɪz] [kʊkt] ,
When the cream is cooked ,
什么时候 这 奶油 是 煮熟 ,

奶油煮熟后，

[meɪk] [ə; eɪ]['kærəmˌl; 'kɑːrml] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] [pɑːt][baɪ] ['meltɪŋ] [faɪv][ɔːr][sɪks] [lʌmps] [ʌv; əv]
make a caramel sauce in a porcelain pot by melting five or six lumps of
制作 一个 焦糖 酱 在 一个 瓷 锅 经过 融化 五 或者 六 肿块 的
['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['braʊnɪŋ] [pɔɪnt] .
sugar and cooking to the browning point .
糖 和 烹饪 到 这 褐变 观点 .

在瓷锅中融化五六块糖，熬煮至焦糖色，制成焦糖酱。

[pɔːr] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði] [kriːm] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] . -
Pour this into a serving dish , pour the cream over it and allow to cool . 74
倒 这 进入 一个 服务 盘子 , 倒 这 奶油 超过 它 和 允许 到 凉爽的 . -

将此混合物倒入上菜盘中，淋上奶油，待其冷却。74

[ˌɛksˌaɪ'viː]
XIV
十四

十四

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[bɪsk] -
Bisque d'Herbes
浓汤 -

香草浓汤

['tɜːrbət] - [lɑː] ['reɪtʃəl]
Turbot à la Rachel
大菱鲆 - 拉 瑞秋

瑞秋式大菱鲆

[ʃuːˈflɜːr] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈgrætn]
Choufleur **au** **Gratin**
舒芙蕾 au 焗烤

焗烤花椰菜

[səˈleid,-ˈlɑːd,ˈsæləd] [ˈbɑːbi] [diː] -
Salade **Barbe** **de** **Capucin**
沙拉 胡子 德 -

卡普辛烤肉沙拉

[gæˈtoʊ] [diː][ˈfrændʒəˌpeɪn]
Gâteau **de** **Frangipane**
蛋糕 德 鸡蛋花

鸡蛋花蛋糕

[bɪsk] - .
Bisque **d'Herbes** **.**
浓汤 - .

香草浓汤。

— [tʃɑːp] [təˈgeðər] [əˈbaʊt][ə; eɪ][ˈhændfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ˈletɪs] , [ˈsɔːrəl] , [ˈspɪnɪtʃ] , [ˈɔːlsoʊ][ə; eɪ] [smɔːl]
— **Chop** **together** **about** **a** **handful** **each** **of** **lettuce** **,** **sorrel** **,** **spinach** **,** **also** **a** **small**
— 劈 一起 关于 一个 少数 每个 的 莴苣 , 酢浆草 , 菠菜 , 还 一个 小的
[ˈʌnjən] ,
onion **,**
洋葱 ,

将一把左右的生菜、一把左右的酸模、一把左右的菠菜，以及一个小洋葱切碎在一起。

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈseləri] [ænd; ənd][sʌm; səm] [ˈtʃɜːrvɪl] [ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl][wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] - [saɪzd] [piːs]
a **little** **celery** **and** **some** **chervil** **and** **cook** **all** **with** **an** **egg** **-** **sized** **piece**
一个 小的 芹菜 和 一些 细叶芹 和 厨师 全部 和 一个 蛋 - 尺寸 片
[ʌv; əv] [ˈbʌtər] [fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] ,
of **butter** **for** **fifteen** **minutes** **,**
的 黄油 为了 十五 分钟 ,

加入少许芹菜和一些细叶芹，与一小块鸡蛋大小的黄油一起煮15分钟。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .
stirring **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər] [meɪd] [smuːð] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [stɑːk] ,
Then **add** **three** **tablespoonfuls** **of** **flour** **made** **smooth** **with** **a** **little** **stock** **,**
然后 添加 三 汤匙 的 面粉 制成 光滑的 和 一个 小的 库存 ,

然后加入三汤匙用少许高汤搅拌均匀的面粉，

[stɜːr][ɪn] [fɔːr] [ˈkʌpˌfʊlz][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈkɑːliflaʊər] [ˈwɔːtər] ([wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][frʌm; frəm][ə; eɪ]
stir **in** **four** **cupfuls** **of** **the** **cauliflower** **water** **(** **which** **you** **will** **have** **from** **a**
搅拌 在 四 杯 的 这 菜花 水 (哪个 你 将要 有 从 一个
[ˈresəpi] [ˈfɑːloʊɪŋ]) [ˈɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ˈbiːtn] [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .
recipe **following** **)** **into** **which** **has** **been** **beaten** **the** **yolk** **of** **an** **egg** **.**
食谱 下列的) 进入 哪个 有 到过 被打败 这 蛋黄 的 一个 蛋 .

将四杯花椰菜水（你将在后面的食谱中获得）倒入其中，花椰菜水中已经打入了一个蛋黄。

[sɜːrv] [ˈveri] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [ˈkruːtɔnz] .
Serve **very** **hot** **with** **croutons** **.**
服务 非常 热的 和 烤面包丁 .

趁热配烤面包丁食用。

[ˈtɜːrbət] - [lɑː] [ˈreɪtʃəl] .
Turbot **à** **la** **Rachel** **.**
大菱鲆 - 拉 瑞秋 .

瑞秋式大菱鲆。

— [bɔɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] .
— Boil the fish in salted water .
— 熬 这 鱼 在 咸的 水 .

—将鱼放入盐水中煮熟。

['waɪtfɪʃ] [ɔːr] haddock75
Whitefish or haddock75
白鱼 或者 haddock75

白鱼或黑线鳕75

[wɪl] [sɜːrv] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['tɜːrbət] .
will serve as well as turbot .
将要 服务 作为 出色地 作为 大菱鲆 .

和大菱鲆一样好。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :
Make the following sauce :
制作 这 下列的 酱 :

制作以下酱汁:

[smuːð] [ænd; ənd] [braʊn] [tə'geðər] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]
Smooth and brown together two tablespoonfuls of flour and two ounces of
光滑的 和 棕色的 一起 二 汤匙 的 面粉 和 二 盎司 的
['bʌtər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] [faɪv] [gils] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [wʌz; wəz] [bɔɪld] ,
butter and stir in five gills of water in which the fish was boiled ,
黄油 和 搅拌 在 五 鳃 的 水 在 哪个 这 鱼 曾是 煮沸 ,

将两汤匙面粉和两盎司黄油搅拌均匀，呈棕色，然后倒入五鳃盖煮鱼的水。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['æntʃoʊvi] ['es(ə)ns] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp] .
adding a teaspoonful each of anchovy essence and mushroom catsup .
添加 一个 一茶匙 每个 的 凤尾鱼 本质 和 蘑菇 番茄酱 .

加入一茶匙凤尾鱼精华和一茶匙蘑菇番茄酱。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs]
Remove from the fire and beat in the yolks of two eggs and the juice
消除 从 这 火 和 打 在 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 这 汁
[ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] .
of one lemon .
的 一 柠檬 .

从火上移开，拌入两个鸡蛋的蛋黄和一个柠檬的汁。

['kʌlər] [wɪð; wɪθ] ['lɪkwɪd] ['kɑːrmaɪn] [ɔːr] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['kɑːtʃəniːl] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [fɪʃ]
Color with liquid carmine or a few drops of cochineal and pour over the fish
颜色 和 液体 胭脂红 或者 一个 很少 滴 的 胭脂虫 和 倒 超过 这 鱼
.
:
.

用胭脂红液体或几滴胭脂虫红染色，然后倒在鱼身上。

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['grætn] .
Choufleur au Gratin .
舒芙蕾 au 焗烤 .

焗烤花椰菜。

— [dɪp] [ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] ['ɪntuː] [aɪs] ['wɔːtər] , [ðen] [plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [tuː; tə]
— Dip the cauliflower into ice water , then plunge it into boiling salted water to
— 蘸 这 菜花 进入 冰 水 , 然后 暴跌 它 进入 沸腾 咸的 水 到
[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
cook fifteen minutes .
厨师 十五 分钟 .

—将花椰菜浸入冰水中，然后放入沸腾的盐水中煮十五分钟。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔːf] [ðə; ði] [stɔːk] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [liːvz] ,

Cut	a	slice	off	the	stalk	,	remove	the	leaves	,
切	一个	片	离开	这	茎	,	消除	这	树叶	,

切掉茎秆的一部分，去掉叶子，

[leɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] .

lay	on	a	flat	dish	and	cover	with	a	cream	sauce	.
躺	在	一个	平坦的	盘子	和	覆盖	和	一个	奶油	酱	.

平铺在盘子上，淋上奶油酱。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ˈgreɪtɪd] [ˈbredkrʌmz] [ænd; ənd] [ˈgreɪtɪd] [ˈpɑːrməzɑːnˌˈpɑːrməzæn] [tʃiːz] , [braʊn] [ɪn]

Sprinkle	with	grated	breadcrumbs	and	grated	Parmesan	cheese	,	brown	in
撒	和	磨碎的	面包屑	和	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	棕色的	在

[ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

the	oven	and	serve	.
这	烤箱	和	服务	.

撒上磨碎的面包屑和磨碎的帕玛森奶酪，放入烤箱烤至金黄色即可食用。

[səˈleid,-ˈlɑːd,ˈsæləd] [ˈbɑːbi] [diː] - .

Salade	Barbe	de	Capucin	.
沙拉	胡子	德	-	.

卡普辛烤肉沙拉。

— [leɪ] [ðə; ði] [stɔːks] [ʌv; əv] [əˈmerɪkən] [ˈendaɪvˌˈendɪv] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz]

—	Lay	the	stalks	of	American	endive	in	a	dish	and	cut	into	small	pieces
—	莱	这	茎	的	美国人	苣荬菜	在	一个	盘子	和	切	进入	小的	件

[ə; eɪ] [ˈmiːdiəm] [ʃəˈlɑːt] .

a	medium	shallot	.
一个	中等的	葱	.

—将美国菊苣的茎铺在盘子里，将一个中等大小的红葱头切成小块。

[mɪks] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [frentʃ] [ˈdresɪŋ] [ænd; ənd] [ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ˈtærəgən] [liːvz]

Mix	,	add	a	French	dressing	and	sprinkle	with	finely	chopped	tarragon	leaves
混合	,	添加	一个	法语	敷料	和	撒	和	精细地	切碎	龙蒿	树叶

. -

. 76

. -

混合均匀，加入法式沙拉酱，撒上切碎的龙蒿叶。76

[gæˈtoʊ] [diː] [ˈfrændʒəˌpeɪn] .

Gâteau	de	Frangipane	.
蛋糕	德	鸡蛋花	.

鸡蛋花蛋糕。

— [wɪsk] [təˈgeðər] [ə; eɪ] [ˈkwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪts]

—	Whisk	together	a	quarter	of	a	pound	of	powdered	sugar	and	the	whites
—	拂	一起	一个	四分之一	的	一个	磅	的	粉末状	糖	和	这	白人

[ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

of	three	eggs	,
的	三	鸡蛋	,

将四分之一磅糖粉和三个鸡蛋的蛋白搅拌均匀。

[ðen] [biːt] [ɪn] [θriː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

then	beat	in	three	tablespoonfuls	of	milk	,
然后	打	在	三	汤匙	的	牛奶	,

然后加入三汤匙牛奶搅拌均匀。

[ðə; ði] [ˈgreɪtɪd] [piːl] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˈlemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

the	grated	peel	of	a	lemon	and	a	dash	of	salt	.
这	磨碎的	果皮	的	一个	柠檬	和	一个	短跑	的	盐	.

柠檬皮屑和少许盐。

[ðen] [stɜːr][ɪn][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Then	stir	in	half	a	pound	of	flour	.
然后	搅拌	在	一半	一个	磅	的	面粉	.

然后拌入半磅面粉。

[beɪk] [ɪn] ['pæti] [tɪnz][ænd; ənd] [wen] [dʌn] [skuːp] [ə; eɪ] [piːs] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['pæti] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][dʒæm] .

Bake	in	patty	tins	and	when	done	scoop	a	piece	out	of	the	top	of	each	patty	and	fill	with	jam	.
烤	在	肉饼	罐头	和	什么时候	完毕	舀	一个	片	出去	的	这	顶部	的	每个	肉饼	和	充满	和	果酱	.

将面团放入馅饼模具中烘烤，烤好后从每个馅饼顶部挖出一块，填入果酱。

[ðen] [pɔːr] ['oʊvər][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Then	pour	over	a	sauce	made	as	follows	:
然后	倒	超过	一个	酱	制成	作为	跟随	:

然后淋上按以下方法制作的酱汁:

[pʊt] [tuː] ['waɪnˌglæsfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn]['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspæn] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ə; eɪ]['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['leмən] .

Put	two	wineglassfuls	of	white	wine	into	a	small	saucepan	and	stir	in	a	cupful	of	orange	marmalade	with	the	juice	of	a	lemon	.
放	二	满满几杯	的	白色的	葡萄酒	进入	一个	小的	平底锅	和	搅拌	在	一个	一杯	的	橙子	果酱	和	这	汁	的	一个	柠檬	.

将两杯白葡萄酒倒入小平底锅中，加入一杯橙子果酱和柠檬汁搅拌均匀。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kɔːrn] - [stɑːrtʃ] . -

Thicken	with	a	little	corn	-	starch	.	77
加厚	和	一个	小的	玉米	-	淀粉	.	-

用少许玉米淀粉勾芡。77

['ɛksˈviː]

XV
十五

十五

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] [bɪsk]

Potage	Bisque
腳	浓汤

浓汤

['kænɑːrd] - [lɑː] -

Canard	à	la	Pertinset
鸭子	-	拉	-

佩尔廷塞特式鸭

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] - [lɑː] [krɛm]

Pommes	de	Terre	à	la	Crème
苹果	德	特雷	-	拉	奶油

奶油土豆

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['bəː] [nwɑːr]

Choufleur	au	Beurre	Noir
舒芙蕾	au	黄油	黑色电影

黑黄油舒芙蕾

[səˈleid,-ˈlɑːd,ˈsæləd]	[diː]	-
Salade	**de**	**Lentilles**
沙拉	德	-

扁豆沙拉

-	[ˌeɪ ˈjuː]	[vẽ; væn]
Pêches	**au**	**Vin**
-	au	维恩

葡萄酒鱼

[pɔːˈtaːʒ]	[bɪsk]	.
Potage	**Bisque**	**.**
腳	浓汤	.

浓汤。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

第3/4页

— [bɔɪl] [æz; əz] ['meni] [kræbz][æz; əz][ɑːr; ər] ['niːdɪd] [ɪn]['wɔːtər] , ['ædɪŋ] [sɔːlt] , ['pepər] ,
— **Boil** **as** **many** **crabs** **as** **are** **needed** **in** **water** **,** **adding** **salt** **,** **pepper** **,**
— 熬 作为 许多 螃蟹 作为 是 需要 在 水 , 添加 盐 , 胡椒 ,

将所需数量的螃蟹放入水中煮沸，加入盐和胡椒粉。

[tuː] [gʊd] [saɪzd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['kærəts] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .
two **good** **sized** **onions** **and** **equal** **quantities** **of** **carrots** **and** **chives** **.**
二 好的 尺寸 洋葱 和 平等的 数量 的 胡萝卜 和 细香葱 .

两个个头适中的洋葱，以及等量的胡萝卜和细香葱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][kræbz][ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [klɔːz] .
Remove **the** **crabs** **and** **take** **the** **meat** **from** **the** **claws** **.**
消除 这 螃蟹 和 拿 这 肉 从 这 爪子 .

取出螃蟹，取出蟹钳里的蟹肉。

[mæʃ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [fɔːrm][ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [lʌmp]
Mash **the** **vegetables** **until** **they** **form** **a** **purée** **and** **add** **a** **good** **sized** **lump**
捣碎 这 蔬菜 直到 他们 形式 一个 菜泥 和 添加 一个 好的 尺寸 块
[ʌv; əv] ['bʌtər] .
of **butter** **.**
的 黄油 .

将蔬菜捣成泥状，加入一大块黄油。

[pleɪs] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ɔːr] ['buːjɑːn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Place **over** **the** **fire** **with** **water** **or** **bouillon** **and** **allow** **to** **come** **to** **a** **boil** **.**
地方 超过 这 火 和 水 或者 肉汤 和 允许 到 来 到 一个 熬 .

放在火上，加水或肉汤，煮沸。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][kræb] [klɔːz] .
Serve **very** **hot** **with** **croutons** **and** **the** **meat** **from** **the** **crab** **claws** **.**
服务 非常 热的 和 烤面包丁 和 这 肉 从 这 螃蟹 爪子 .

趁热食用，配上烤面包丁和蟹钳肉。

['kænɑːrd] - [lɑː] - .
Canard **à** **la** **Pertinset** **.**
鸭子 - 拉 - .

佩尔廷塞特式鸭子。

— [pleɪs] [ə; eɪ] ['kerfəli] [prɪ'perd] [dʌk] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] dredge78
— **Place** **a** **carefully** **prepared** **duck** **in** **a** **casserole** **and** **dredge78**
— 地方 一个 小心 准备 鸭子 在 一个 沙锅 和 dredge78

—将精心处理过的鸭子放入砂锅中，然后裹上78

[ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['ʌnjənz] , [wʌn][kloʊv] , [ə; eɪ] [dæʃ]
it **with** **a** **lump** **of** **melted** **butter** **,** **add** **two** **onions** **,** **one** **clove** **,** **a** **dash**
它 和 一个 块 的 融化 黄油 , 添加 二 洋葱 , 一 丁香 , 一个 短跑
[ʌv; əv]['gɑːrlɪk] .
of **garlic** **.**
的 蒜 .

加入一小块融化的黄油，再加入两个洋葱、一瓣蒜和少许蒜末。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [bʌt; bət] [du:] [nɑ:t] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] [tu:] [braʊn] [bɪ'fɔ:r]
Put **in** **the** **oven** **but** **do** **not** **allow** **the** **onions** **to** **become** **too** **brown** **before**
放 在 这 烤箱 但 做 不是 允许 这 洋葱 到 变得 也 棕色的 前
[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [dʌk] .
removing **the** **duck** **.**
移除 这 鸭子 .

放入烤箱，但不要让洋葱烤得太焦黄就把鸭子取出来。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [faɪv] [ɔ:r] [sɪks] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn] [glæs] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['bu:jɑ:n] ,
Then **add** **five** **or** **six** **tomatoes** **,** **one** **glass** **of** **white** **wine** **,** **a** **glass** **of** **bouillon** **,**
然后 添加 五 或者 六 西红柿 , 一 玻璃 的 白色的 葡萄酒 , 一个 玻璃 的 肉汤 ,

然后加入五六个西红柿、一杯白葡萄酒、一杯肉汤，

[ə; eɪ] [fju:] [kloʊvz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['beɪˌli:f] .
a **few** **cloves** **and** **a** **bayleaf** **.**
一个 很少 丁香 和 一个 月桂叶 .

几瓣丁香和一片月桂叶。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] ['oʊvər] [ə; eɪ] [loʊ] ['faɪər] , [ðen] [mæʃ] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ,
Let **this** **boil** **over** **a** **low** **fire** **,** **then** **mash** **the** **tomatoes** **and** **onions** **,**
让 这 熬 超过 一个 低的 火 , 然后 捣碎 这 西红柿 和 洋葱 ,

用小火煮沸，然后将西红柿和洋葱捣碎。

[pʊt] [bæk] [ðə; ði] [dʌk] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔ:r; fər] ['fɔ:rti] ['mɪnɪts] .
put **back** **the** **duck** **into** **the** **casserole** **and** **boil** **for** **forty** **minutes** **.**
放 后退 这 鸭子 进入 这 沙锅 和 熬 为了 四十 分钟 .

将鸭子放回砂锅中，煮四十分钟。

[pɑ:mz] [di:] ['tɛrə, 'tɛr] - [lɑ:] [krɛm] .
Pommes **de** **Terre** **à** **la** **Crème** **.**
苹果 德 特雷 - 拉 奶油 .

奶油土豆。

— [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [sɔ:lt] [ænd; ənd]
— **Put** **into** **a** **casserole** **a** **lump** **of** **butter** **,** **a** **pinch** **of** **flour** **,** **salt** **and**
— 放 进入 一个 沙锅 一个 块 的 黄油 , 一个 捏 的 面粉 , 盐 和
['pepər] ,
pepper **,**
胡椒 ,

—在砂锅里放入一小块黄油、一小撮面粉、盐和胡椒粉，

['nʌtmeg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['ʌnjən] .
nutmeg **and** **a** **young** **onion** **.**
肉豆蔻 和 一个 年轻的 洋葱 .

肉豆蔻和嫩洋葱。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] .
Mix **well** **and** **add** **a** **cup** **of** **rich** **milk** **.**
混合 出色地 和 添加 一个 杯子 的 富有的 牛奶 .

充分搅拌后，加入一杯浓牛奶。

[pleɪs] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] , [stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ðə; ði] ['mɪkstʃər]
Place **on** **the** **fire** **,** **stir** **constantly** **,** **and** **remove** **as** **soon** **as** **the** **mixture**
地方 在 这 火 , 搅拌 不断地 , 和 消除 作为 很快 作为 这 混合物
[kʌmz] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
comes **to** **a** **boil** **.**
来 到 一个 熬 .

放在火上，不断搅拌，待混合物沸腾后立即移开。

['mi:nwaɪl] [bɔɪl] [æz; əz] ['meni] [pə'tetoz] [æz; əz] [ɑ:r; ər] [rɪ'kwaɪərd] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər] .
Meanwhile **boil** **as** **many** **potatoes** **as** **are** **required** **in** **salted** **water** **.**
同时 熬 作为 许多 土豆 作为 是 必需的 在 咸的 水 .

同时，将所需数量的土豆放入盐水中煮熟。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Peel	and	cut	into	slices	,	add	to	the	sauce	and	serve	.
果皮	和	切	进入	切片	,	添加	到	这	酱	和	服务	.

去皮切片，加入酱汁即可食用。

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['bəː] [nwɑːr] .

Choufleur	au	Beurre	Noir	.
舒芙蕾	au	黄油	黑色电影	.

黑黄油花椰菜。

— [bɔɪl] [ə; eɪ] ['kɑːliflaʊər] [ænd; ənd] [dreɪn] .

—	Boil	a	cauliflower	and	drain	.
—	熬	一个	菜花	和	流走	.

—将花椰菜煮熟沥干。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

Add	a	pinch	of	salt	,
添加	一个	捏	的	盐	,

加一小撮盐，

['nʌtmeg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

nutmeg	and	a	dash	of	vinegar	to	a	pint	of	the	water	in	which	the
肉豆蔻	和	一个	短跑	的	醋	到	一个	品脱	的	这	水	在	哪个	这

['kɑːliflaʊər] [wʌz; wəz] [kʊkt] .

cauliflower	was	cooked	.
菜花	曾是	煮熟	.

在煮花椰菜的水中加入一品脱肉豆蔻和少许醋。

[melt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] of79

Melt	two	tablespoonfuls	of79
熔化	二	汤匙	of79

融化两汤匙79

['bʌtər] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] .

butter	and	when	it	is	a	light	brown	add	it	to	the	mixture	.
黄油	和	什么时候	它	是	一个	光	棕色的	添加	它	到	这	混合物	.

黄油融化成浅棕色后，加入混合物中。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] .

Pour	over	the	cauliflower	on	a	hot	platter	.
倒	超过	这	菜花	在	一个	热的	拼盘	.

将酱汁淋在热盘上的花椰菜上。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] [diː] - .

Salade	de	Lentilles	.
沙拉	德	-	.

扁豆沙拉。

— ['hævɪŋ] [bɔɪld] [tuː] ['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv] ['lentəlz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['tendər] ,

—	Having	boiled	two	cupfuls	of	lentils	till	they	are	tender	,
—	拥有	煮沸	二	杯	的	扁豆	直到	他们	是	投标	,

将两杯扁豆煮至软烂后，

['siːz(ə)n] [ðem; ðəm] ['iːðər] [hɑːt] [ɔːr] [koʊld] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['gɑːrlɪk] [kʌt] [ʌp] [faɪn] ,

season	them	either	hot	or	cold	with	a	little	garlic	cut	up	fine	,
季节	他们	任何一个	热的	或者	寒冷的	和	一个	小的	蒜	切	向上	美好的	,

可以用少许切碎的蒜瓣趁热或冷食的方式调味。

[ɔːr] [wɪð; wɪθ] [tʃaɪvz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

or	with	chives	and	serve	in	lettuce	leaves	with	a	French	dressing	.
或者	和	细香葱	和	服务	在	莴苣	树叶	和	一个	法语	敷料	.

或者加入细香葱，用生菜叶包裹，淋上法式沙拉酱即可。

- [ˌeɪ ˈjuː][væ̃; væn] .

Pêches	**au**	**Vin**	**.**
-	au	维恩	.

葡萄酒渍鱼。

— [pʊt] [ˈpiːtʃɪz] [ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈstjuːpæn][ænd; ənd][ˈkʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ˈwɔːtər] .

—	**Put**	**peaches**	**into**	**a**	**stewpan**	**and**	**cover**	**them**	**with**	**water**	**.**
—	放	桃子	进入	一个	炖锅	和	覆盖	他们	和	水	.

—将桃子放入炖锅中，加水没过桃子。

[ɪn][ten] [ˈmɪnɪts] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][skɪnz] .

In	**ten**	**minutes**	**remove**	**the**	**skins**	**.**
在	十	分钟	消除	这	皮肤	.

十分钟后去皮。

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [ˈʃæloʊ] [dɪʃ] [ænd; ənd][ˈkʌvər][ðem; ðəm] [ˈiːðər] [wɪð; wɪθ] [məˈdɪrə] [ɔːr]

Then	**place**	**them**	**in**	**a**	**shallow**	**dish**	**and**	**cover**	**them**	**either**	**with**	**Madeira**	**or**
然后	地方	他们	在	一个	浅的	盘子	和	覆盖	他们	任何一个	和	马德拉	或者

[moʊˈzel] [waɪn][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][stænd][fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] [tuː] [ˈaʊərz] .

Moselle	**wine**	**and**	**allow**	**them**	**to**	**stand**	**for**	**at**	**least**	**two**	**hours**	**.**
摩泽尔河	葡萄酒	和	允许	他们	到	站立	为了	在	至少	二	小时	.

然后将它们放入浅盘中，用马德拉酒或摩泽尔酒覆盖，静置至少两个小时。

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ,

Then	**drain**	**them**	**,**
然后	流走	他们	,

然后沥干水分。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [ænd; ənd][ˈkʌvər][ðem; ðəm]

place	**them**	**in**	**the**	**dish**	**in**	**which**	**they**	**are**	**to**	**be**	**served**	**and**	**cover**	**them**
地方	他们	在	这	盘子	在	哪个	他们	是	到	是	服务	和	覆盖	他们

[wɪð; wɪθ] [vəˈnɪlə] [ˈʃʊgər] .

with	**vanilla**	**sugar**	**.**
和	香草	糖	.

将它们放入盛菜的盘子中，并在上面撒上香草糖。

[set][ðə; ði][waɪn][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst]

Set	**the**	**wine**	**in**	**which**	**they**	**have**	**been**	**soaked**	**on**	**the**	**fire**	**,**	**add**	**sugar**	**to**	**taste**
放	这	葡萄酒	在	哪个	他们	有	到过	浸泡过	在	这	火	,	添加	糖	到	品尝

,

,

,

将浸泡过食材的酒放在火上加热，加糖调味。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈpiːtʃɪz] . -

and	**pour**	**the**	**sauce**	**boiling**	**over**	**the**	**peaches**	**.**	**80**
和	倒	这	酱	沸腾	超过	这	桃子	.	-

然后将沸腾的酱汁浇在桃子上。80

[ˌɛksˈviːˈaɪ]

XVI
十六

十六

[ˈmenjuː]

MENU
菜单

菜单

[sɑːˈdiːnz] -

Sardines	**Grillées**
沙丁鱼	-

烤沙丁鱼

[ʃæ'pɔn] - -
Chapon à l'Indienne
恰蓬 - -

印第安人

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] [ɪn] ['mætəˌloʊt]
Pommes de Terre en Matelote
苹果 德 特雷 英文 油

Pommes de Terre en Matelote

[səˈleid,-ˈlɑːd,ˈsæləd] [boʊˈkɛər]
Salade Beaucaire
沙拉 博凯尔

博凯尔沙拉

[krɛm] -
Crème Fouettée
奶油 -

奶油鞭挞

[sɑː'diːnz] - .
Sardines Grillées .
沙丁鱼 - .

烤沙丁鱼。

— [grɪl] [hæf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [sɑː'diːnz] , [ɔːr] [æz; əz] ['meni] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] , [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
— Grill half a dozen sardines , or as many as desired , for a few minutes .
— 炙烤 一半 一个 打 沙丁鱼 , 或者 作为 许多 作为 想要的 , 为了 一个 很少 分钟 .

—将六条沙丁鱼（或根据需要烤制更多）烤几分钟。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [stɜːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['mɔɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['wɔːtər]
Melt butter in a frying - pan , stir in a little flour and moisten with hot water
熔化 黄油 在 一个 煎炸 - 平底锅 , 搅拌 在 一个 小的 面粉 和 濡 和 热的 水
,
,
,

在煎锅中融化黄油，拌入少许面粉，再用热水润湿。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
then add a few drops of vinegar , a dash of mustard , salt and pepper .
然后 添加 一个 很少 滴 的 醋 , 一个 短跑 的 芥末 , 盐 和 胡椒 .

然后加入几滴醋、少许芥末、盐和胡椒粉。

[pɔːr] [ðɪs] ['veri] [hɑːt] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [sɑː'diːnz] .
Pour this very hot over the sardines .
倒 这 非常 热的 超过 这 沙丁鱼 .

将滚烫的酱汁浇在沙丁鱼上。

[ʃæ'pɔn] - - .
Chapon à l'Indienne .
恰蓬 - - .

Chapon à l'Indienne.

— [prɪ'per] [ænd; ənd] [trʌs] [ə; eɪ] ['keɪpɑːn] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] ,
— Prepare and truss a capon as for roasting ,
— 准备 和 桁架 一个 阉鸡 作为 为了 烘焙 ,

—按照烤制方法处理并捆扎阉鸡，

[rʌb] [ɔːl] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [slaɪs]

rub	all	over	with	butter	and	place	in	a	casserole	with	a	good	sized	slice
擦	全部	超过	和	黄油	和	地方	在	一个	沙锅	和	一个	好的	尺寸	片

[ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] .

of	salt	pork	.
的	盐	猪肉	.

全身涂满黄油，放入砂锅中，再放上一大块咸猪肉。

[kʊk] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] .

Cook	over	a	slow	fire	for	three	hours	.
厨师	超过	一个	慢的	火	为了	三	小时	.

用小火慢炖三个小时。

[ɪn] [ðə; ði] ['miːntaɪm] [kʊk] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] , ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] with81

In	the	meantime	cook	a	cupful	of	rice	,	season	it	with81
在	这	与此同时	厨师	一个	一杯	的	米	,	季节	它	with81

与此同时，煮一碗米饭，用81号调料调味。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd] [pɪ'mentoʊ] ,

a	little	curry	powder	and	pimento	,
一个	小的	咖喱	粉末	和	甜椒	,

少许咖喱粉和甜椒粉，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['keɪpɑːn] [ɑːn] [ðə; ði] ['plætər] [ɑːn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɜːrvd] .

and	place	around	the	capon	on	the	platter	on	which	it	is	served	.
和	地方	大约	这	阉鸡	在	这	拼盘	在	哪个	它	是	服务	.

并将其摆放在盛放阉鸡的盘子周围。

[pɑːmz] [diː] ['tɛrə, 'tɛr] [ɪn] ['mætəˌloʊt] .

Pommes	de	Terre	en	Matelote	.
苹果	德	特雷	英文	油	.

Pommes de Terre en Matelote.

— [slaɪs] ['freʃli] [bɔɪld] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['kæsəroʊl] [wɪð; wɪθ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['pepər]

—	Slice	freshly	boiled	potatoes	and	cook	en	casserole	with	seasoning	of	pepper
—	片	新鲜的	煮沸	土豆	和	厨师	英文	沙锅	和	调料	的	胡椒

[ænd; ənd] [sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

将新鲜煮熟的土豆切片，放入砂锅中，用胡椒和盐调味烹制。

[tuː] [ɔːr] [θriː] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [ə; eɪ] [sprɪg] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

two	or	three	sliced	onions	,	a	sprig	of	chopped	parsley	,
二	或者	三	切片	洋葱	,	一个	枝	的	切碎	香菜	,

两三个切片的洋葱，一小枝切碎的欧芹，

[ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .

a	lump	of	butter	and	a	small	amount	of	flour	and	water	.
一个	块	的	黄油	和	一个	小的	数量	的	面粉	和	水	.

一小块黄油、少量面粉和水。

[kʊk] [tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [wen] [hiːpt] [ɑːn] [ə; eɪ] ['plætər]

Cook	till	all	the	ingredients	are	well	blended	and	when	heaped	on	a	platter
厨师	直到	全部	这	原料	是	出色地	混合	和	什么时候	堆积如山	在	一个	拼盘

[ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['teɪbl] ,

and	ready	for	the	table	,
和	准备好	为了	这	桌子	,

将所有食材烹煮至充分混合，盛入盘中即可上桌。

[pɔːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] [glæs] [ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [waɪn] .

pour	over	a	glass	or	two	of	wine	.
倒	超过	一个	玻璃	或者	二	的	葡萄酒	.

倒上一两杯葡萄酒。

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] [boʊ'kɛər] .

Salade	Beaucaire	.
沙拉	博凯尔	.

博凯尔沙拉。

— [tʃɑ:p] ['kɔ:rsli] ['seləri] [ænd; ənd]['endaɪv,'endɪv] [tə'geðər] , ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][ɔɪl] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]

—	Chop	coarsely	celery	and	endive	together	,	season	with	oil	,	vinegar	and
—	劈	粗略地	芹菜	和	苣荬菜	一起	,	季节	和	油	,	醋	和

['mʌstərd] [æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔ:r] ['ju:zɪŋ] .

mustard	an	hour	before	using	.
芥末	一个	小时	前	使用	.

—将芹菜和菊苣粗切在一起，用油、醋和芥末调味，使用前一小时进行调味。

[dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['teɪkɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] ['teɪbl] , [ˌeɪ di: 'di:] [tʃɑ:pt] [bɔɪld] [hæm] , [ə; eɪ]['saʊər]['æp(ə)l] ,

Just	before	taking	to	the	table	,	add	chopped	boiled	ham	,	a	sour	apple	,
只是	前	采取	到	这	桌子	,	添加	切碎	煮沸	火腿	,	一个	酸的	苹果	,

上桌前，加入切碎的煮火腿、一个酸苹果。

[daɪst] , ['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tærəgən] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .

diced	,	moistened	with	a	little	tarragon	and	mayonnaise	.
切丁	,	湿润	和	一个	小的	龙蒿	和	蛋黄酱	.

切丁，用少许龙蒿和蛋黄酱拌匀。

[sə'raʊnd] [ðə; ði]['sæləd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['bɔ:rdər][ʌv; əv] [smɔ:l] [pə'tetoz] , [bɔɪld] [ænd; ənd] [slaɪst] ,

Surround	the	salad	with	a	border	of	small	potatoes	,	boiled	and	sliced	,
环绕	这	沙拉	和	一个	边界	的	小的	土豆	,	煮沸	和	切片	,

['ɔltɝˌneɪtəd] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bi:t] .

alternated	with	slices	of	beet	.
交替	和	切片	的	甜菜	.

在沙拉周围摆上一圈煮熟切片的小土豆，与甜菜片交替摆放。

[krɛm] - .

Crème	Fouettée	.
奶油	-	.

奶油鞭挞。

— [wɪp] [kri:m] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [θɪk] [ɔ:r] [meɪk] [ə'baʊt][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['kʌstərd] .

—	Whip	cream	till	it	is	very	thick	or	make	about	a	quart	of	custard	.
—	鞭	奶油	直到	它	是	非常	厚的	或者	制作	关于	一个	夸脱	的	蛋奶冻	.

—将鲜奶油打发至非常浓稠，或者制作约一夸脱的蛋奶沙司。

[mæʃ] ['θɜ:rəli] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['tʃeri:z] [ɔ:r] ['ræzˌberi:z] , [ɔ:r][bəuθ] with82

Mash	thoroughly	a	pound	of	cherries	or	raspberries	,	or	both	with82
捣碎	彻底	一个	磅	的	樱桃	或者	覆盆子	,	或者	两个都	with82

将一磅樱桃或覆盆子（或两者都加）彻底捣碎，加入82

['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

powdered	sugar	.
粉末状	糖	.

糖粉。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kri:m] [ɔ:r] ['kʌstərd] , [bi:t] [ə'gen] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪ'mi:diətli] .

Mix	with	the	cream	or	custard	,	beat	again	and	serve	immediately	.
混合	和	这	奶油	或者	蛋奶冻	,	打	再次	和	服务	立即地	.

与奶油或蛋奶沙司混合，再次搅拌均匀，即可食用。

[ɪn] ['sʌmər] [ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] [aɪst] [wɪð; wɪθ] [gʊd] [rɪ'zʌlts] . -

In	summer	this	may	be	iced	with	good	results	.	83	-
在	夏天	这	可能	是	冰镇	和	好的	结果	.	-	

夏天的时候，加冰块冷藏效果会很好。

[ˌɛksˌviːˈaɪˈaɪ]
XVII
十七

十七

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pɔːˈtaːʒ]
Potage **Macédoine**
腳 马其顿

马其顿浓汤

- [et] [tʃæm'pɪnjənz]
Homards **et** **Champignons**
- 等 蘑菇

龙虾和蘑菇

- [diː]['muːˌtaːn] - [lɑː] [bɹu'nwɑz]
Côtelettes **de** **Mouton** **à** **la** **Brunoise**
- 德 木桐 - 拉 布鲁诺瓦兹

布鲁诺瓦斯木桐丘

['peti] [pwɑː] - [lɑː] [frɑːŋ'seɪz]
Petits **Pois** **à** **la** **Française**
小 鱼 - 拉 法语

法式豌豆

[ʃuː] - [lɑː] [krɛm]
Choux **à** **la** **Crème**
泡芙 - 拉 奶油

奶油泡芙

[pɔːˈtaːʒ] .
Potage **Macédoine** **.**
腳 马其顿 .

马其顿浓汤。

— [pleɪs] [θɪn] ['piːsɪz] [ʌv; əv][hæm][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn]
— **Place** **thin** **pieces** **of** **ham** **in** **the** **bottom** **of** **a** **saucepan** **and** **then** **put** **in**
— 地方 薄的 件 的 火腿 在 这 底部 的 一个 平底锅 和 然后 放 在
[θriː] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['tɜːnɪps] ,
three **each** **of** **turnips** **,**
三 每个 的 萝卜 ,

—在平底锅底部铺上薄薄的火腿片，然后放入三个芜菁，

[pə'tetoz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ɔːl] [kʌt] [ʌp] [smɔːl] .
potatoes **and** **onions** **,** **all** **cut** **up** **small** **.**
土豆 和 洋葱 , 全部 切 向上 小的 .

土豆和洋葱，都切成小块。

[pɔːr] [ɪn][sʌm; səm] [stɑːk] ,
Pour **in** **some** **stock** **,**
倒 在 一些 库存 ,

倒入一些高汤，

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ðɪ] [hæm] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər]

season	with	pepper	and	salt	and	simmer	till	the	ham	and	vegetables	are
季节	和	胡椒	和	盐	和	煨	直到	这	火腿	和	蔬菜	是

[kʊkt] .

cooked	.
煮熟	.

用胡椒粉和盐调味，小火慢炖至火腿和蔬菜煮熟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [brɪŋ] ['ɔːlmoʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv]

Add	a	quart	of	milk	and	bring	almost	to	a	boil	,	strain	and	serve
添加	一个	夸脱	的	牛奶	和	带来	几乎	到	一个	熬	,	拉紧	和	服务

[ɪ'miːdiətli] .

immediately	.
立即地	.

加入一夸脱牛奶，煮至即将沸腾，过滤后立即食用。

- [et] [tʃæm'pɪnjənz] .

Homards	et	Champignons	.
-	等	蘑菇	.

龙舌兰和蘑菇。

— [kʌt] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['lɑːbstər] [miːt] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] ['ɪntuː] [daɪs] .

—	Cut	an	equal	quantity	of	lobster	meat	and	mushrooms	into	dice	.
—	切	一个	平等的	数量	的	龙虾	肉	和	蘑菇	进入	骰子	.

将等量的龙虾肉和蘑菇切成丁。

[bɔɪl] [sʌm; səm] [vəluˈteɪ] [sɔːs] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] ['es(ə)ns] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [tɪl] ['sʌmwʌt]

Boil	some	velouté	sauce	together	with	some	essence	of	mushrooms	till	somewhat
熬	一些	天鹅绒酱	酱	一起	和	一些	本质	的	蘑菇	直到	有些

[rɪ'djʊst] ,

reduced	,
减少	,

将一些白汁和一些蘑菇精华一起煮至略微浓稠，

[ðen] ['θɪkən] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] ['lɑːbstər] and84

then	thicken	and	mix	with	the	lobster	and84
然后	加厚	和	混合	和	这	龙虾	and84

然后将其浓稠并与龙虾和84混合。

['mʌʃrʊmz] .

mushrooms	.
蘑菇	.

蘑菇。

[fɪl] ['ræməkɪn] ['keɪsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] ,

Fill	ramekin	cases	with	the	preparation	,	sprinkle	with	breadcrumbs	,
充满	烤盅	案例	和	这	准备	,	撒	和	面包屑	,

将混合物倒入烤碗中，撒上面包屑，

[pɔːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [braʊn] .

pour	over	a	little	melted	butter	and	bake	in	the	oven	till	browned	.
倒	超过	一个	小的	融化	黄油	和	烤	在	这	烤箱	直到	棕色	.

淋上少许融化的黄油，放入烤箱烤至金黄色。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ] [hɑːt] .

Serve	piping	hot	.
服务	管道	热的	.

趁热食用。

- [diː] ['muːˌtɑːn] - [lɑː] [bɹu'nwɑz] .

Côtelettes	de	Mouton	à	la	Brunoise	.
-	德	木桐	-	拉	布鲁诺瓦兹	.

布鲁诺瓦兹木桐 (Côtelettes de Mouton à la Brunoise)。

— [trɪm] ['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] ['niːtli] , ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ɔːl][fæt] , [ænd; ənd] [pleɪs] [saɪd][baɪ][saɪd][ɪn][ə; eɪ]

—	Trim	mutton	cutlets	neatly	,	cutting	away	all	fat	,	and	place	side	by	side	in	a
—	修剪	羊肉	肉饼	整齐地	,	切割	离开	全部	胖的	,	和	地方	边	经过	边	在	一个

[lɑːrdʒ]['stjuːpæn] .

large	stewpan	.
大的	炖锅	.

将羊肉片修整整齐齐，去掉所有脂肪，然后并排放入一个大炖锅中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wel] - ['fleɪvər] [stɑːk] [ænd; ənd] [liːv] [tuː; tə] ['sɪmər] , [wel] ['kʌvərd] , [fɔːr; fər][æn; ən]

Cover	with	well	-	flavored	stock	and	leave	to	simmer	,	well	covered	,	for	an
覆盖	和	出色地	-	调味	库存	和	离开	到	煨	,	出色地	涵盖	,	为了	一个

['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .

hour	and	a	half	.
小时	和	一个	一半	.

倒入味道浓郁的高汤，盖上盖子，小火慢炖一个半小时。

[teɪk] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['tɜːnɪps] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] [ə'maʊnt]

Take	equal	quantities	of	turnips	,	onions	and	celery	and	double	the	amount
拿	平等的	数量	的	萝卜	,	洋葱	和	芹菜	和	双倍的	这	数量

[ʌv; əv] ['kærəts] ,

of	carrots	,
的	胡萝卜	,

取等量的芜菁、洋葱和芹菜，胡萝卜的量加倍。

[kʌt] [ɔːl]['ɪntuː]['kwɔːrtər] - [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['kʌlər] ,

cut	all	into	quarter	-	inch	cubes	and	fry	in	butter	till	they	begin	to	color	,
切	全部	进入	四分之一	-	英寸	立方体	和	炒	在	黄油	直到	他们	开始	到	颜色	,

将所有食材切成四分之一英寸的立方体，用黄油煎至开始上色。

['pʊtɪŋ] [ɪn][fɜːrst][ðə; ði]['kærəts] , [ðen] [ðə; ði] ['seləri] , [ðen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][læst][ðə; ði]

putting	in	first	the	carrots	,	then	the	celery	,	then	the	onions	and	last	the
推杆	在	第一的	这	胡萝卜	,	然后	这	芹菜	,	然后	这	洋葱	和	最后的	这

['tɜːnɪps] .

turnips	.
萝卜	.

先放胡萝卜，再放芹菜，然后放洋葱，最后放芜菁。

[wen] [ɔːl][ɑːr; ər] [dʌn] , [dreɪn][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['sɪmər] ['dʒentli][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

When	all	are	done	,	drain	and	allow	them	to	simmer	gently	in	a	little
什么时候	全部	是	完毕	,	流走	和	允许	他们	到	煨	轻轻地	在	一个	小的

['kɑːmən] [stɑːk] .

common	stock	.
常见的	库存	.

全部煮好后，沥干水分，用少许高汤小火慢炖。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['kʌtlits] [ɑːr; ər] [dʌn] [dreɪn] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ði]['sɜːrplʌs] [stɑːk] [frʌm; frəm]

A	little	while	before	the	cutlets	are	done	drain	off	all	the	surplus	stock	from
一个	小的	尽管	前	这	肉饼	是	完毕	流走	离开	全部	这	剩余	库存	从

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ,

the	vegetables	,
这	蔬菜	,

肉饼快熟的时候，把蔬菜里多余的汤汁沥干。

[ɔːr][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['kwɪkli] ['oʊvər][ə; eɪ][hɑːt]['faɪər] .

or	boil	it	down	quickly	over	a	hot	fire	.
或者	熬	它	向下	迅速地	超过	一个	热的	火	.

或者用大火快速煮沸。

[dres] [ðə; ði] ['kʌtlits] [ɑːn][ðə; ði][rɪm][ʌv; əv][ə; eɪ] ['plætər] ,

Dress	the	cutlets	on	the	rim	of	a	platter	,
裙子	这	肉饼	在	这	轮缘	的	一个	拼盘	,

将肉排摆放在盘子边缘，

[hiːp] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['sentər][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði]['greɪvi][ɔːl]['oʊvər][ðem; ðəm] .

heap	**the**	**vegetables**	**in**	**the**	**center**	**and**	**pour**	**the**	**gravy**	**all**	**over**	**them**	**.**
堆	这	蔬菜	在	这	中心	和	倒	这	肉汁	全部	超过	他们	.

将蔬菜堆放在中间，然后把肉汁浇在上面。

[əˈkʌmpəni] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [pəˈtetoz] . -

Accompany	**with**	**mashed**	**potatoes**	**.**	**85**
陪伴	和	捣碎	土豆	.	-

配土豆泥。85

['peti] [pwɑː] - [lɑː] [frɑːŋˈseɪz] .

Petits	**Pois**	**à**	**la**	**Française**	**.**
小	鱼	-	拉	法语	.

法式豌豆。

— [kʊk] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ʃeld] ['piːz] [tɪl] ['tendər] ,

—	**Cook**	**a**	**pint**	**of**	**shelled**	**peas**	**till**	**tender**	**,**
—	厨师	一个	品脱	的	带壳	豌豆	直到	投标	,

将一品脱去壳豌豆煮至软烂，

[dreɪn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][nɑːt][kwaɪt][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][ðə; ði]

drain	**and**	**place**	**on**	**the**	**back**	**of**	**the**	**fire**	**with**	**not**	**quite**	**a**	**gill**	**of**	**the**
流走	和	地方	在	这	后退	的	这	火	和	不是	相当	一个	鳃	的	这

['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [bɔɪld] ,

water	**in**	**which**	**they**	**have**	**been**	**boiled**	**,**
水	在	哪个	他们	有	到过	煮沸	,

沥干水分，放在火堆后方，锅里留少许煮沸它们的水。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

a	**little**	**flour**	**and**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**.**
一个	小的	面粉	和	一个	盎司	的	黄油	.

少许面粉和一盎司黄油。

['sɪmər] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ,

Simmer	**for**	**five**	**minutes**	**,**
煨	为了	五	分钟	,

小火慢炖五分钟，

['ædɪŋ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['teɪkɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər]

adding	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**and**	**just**	**before**	**taking**	**from**	**the**	**fire**
添加	胡椒	和	盐	到	品尝	和	只是	前	采取	从	这	火

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]

add	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**mixed**	**with**	**a**	**tablespoonful**	**and**	**a**	**half**	**of**
添加	这	蛋黄	的	一个	蛋	混合	和	一个	一汤匙	和	一个	一半	的

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

根据口味加入胡椒粉和盐，在即将离火前加入蛋黄和一汤匙半奶油的混合物。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt][ɪn]['tʃaɪnə][ɔːr]['peɪpər]['keɪsɪz] .

Serve	**very**	**hot**	**in**	**china**	**or**	**paper**	**cases**	**.**
服务	非常	热的	在	中国	或者	纸	案例	.

用瓷器或纸盒盛装，趁热食用。

[ʃuː] - [lɑː] [krɛm] .

Choux	**à**	**la**	**Crème**	**.**
泡芙	-	拉	奶油	.

奶油泡芙。

— [pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

—	**Put**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**,**
—	放	一个	小的	片	的	黄油	在	一个	平底锅	和	一半	一个	品脱	的	水	,

—在平底锅中放入一小块黄油，加入半品脱水，

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['lemən] [piːl] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

a	teaspoonful	of	sugar	,	a	piece	of	lemon	peel	and	a	little	salt	.
一个	一茶匙	的	糖	,	一个	片	的	柠檬	果皮	和	一个	小的	盐	.

一茶匙糖、一片柠檬皮和少许盐。

[bɔɪl] [wel] [tə'geðər] , [stɜːr][ɪn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]

Boil	well	together	,	stir	in	two	tablespoonfuls	of	flour	and	stir	till	thick	and
熬	出色地	一起	,	搅拌	在	二	汤匙	的	面粉	和	搅拌	直到	厚的	和

[kʊkt] .

cooked	.
煮熟	.

将所有食材煮沸，加入两汤匙面粉，搅拌至浓稠熟透。

[ə'laʊ] [ðɪs] [peɪst] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [ðen] [wɜːrk]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk]

Allow	this	paste	to	cool	and	then	work	into	it	two	eggs	and	sufficient	milk
允许	这	粘贴	到	凉爽的	和	然后	工作	进入	它	二	鸡蛋	和	充足的	牛奶

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .

to	make	it	thin	enough	to	drop	from	a	spoon	.
到	制作	它	薄的	足够的	到	降低	从	一个	勺子	.

待糊状物冷却后，加入两个鸡蛋和适量牛奶，搅拌至糊状物足够稀，可以从勺子上滴落。

[hiːt] [lɑːrd][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [nɑːt][kwaɪt][tuː; tə][ðə; ðɪ] [pɔɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ,

Heat	lard	in	a	deep	frying	pan	,	not	quite	to	the	point	of	boiling	,
热	猪油	在	一个	深的	煎炸	平底锅	,	不是	相当	到	这	观点	的	沸腾	,

在深煎锅中加热猪油，但不要加热到沸腾。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [drɑːp][ðə; ðɪ] [peɪst] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [lʌmps] [ə'baʊt][ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]

and	with	a	spoon	drop	the	paste	into	it	in	lumps	about	the	size	of	a
和	和	一个	勺子	降低	这	粘贴	进入	它	在	肿块	关于	这	尺寸	的	一个

['hɛnz] [eg] .

hen's	egg	.
母鸡的	蛋	.

然后用勺子将糊状物一勺一勺地放入其中，每个糊状物大约有鸡蛋大小。

[wen] ['slaɪtli] [braʊn] [ænd; ənd] [wel] ['swoʊlən] , [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [keɪks] , [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] , -

When	slightly	brown	and	well	swollen	,	remove	the	cakes	,	drain	them	well	,	86
什么时候	轻微地	棕色的	和	出色地	肿	,	消除	这	蛋糕	,	流走	他们	出色地	,	-

当饼皮略呈棕色且充分膨胀后，取出饼皮，沥干水分。86

[skuːp] [aʊt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ðɪ][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ] ['hɑːloʊ] [ænd; ənd] [ə'laʊ]

scoop	out	a	little	of	the	top	of	each	to	form	a	hollow	and	allow
舀	出去	一个	小的	的	这	顶部	的	每个	到	形式	一个	空洞的	和	允许

[ðem; ðəm][tuː; tə] [kuːl] .

them	to	cool	.
他们	到	凉爽的	.

将每个蛋糕顶部挖空一点，形成一个空心，然后让它们冷却。

[wɪp] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd] [pʊt][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] ['hɑːloʊ] [ʌv; əv]

Whip	cream	to	a	stiff	froth	and	put	a	small	amount	into	the	hollow	of
鞭	奶油	到	一个	僵硬的	泡沫	和	放	一个	小的	数量	进入	这	空洞的	的

[iːtʃ] [dʒoʊ] ,

each	chou	,
每个	周	,

将鲜奶油打发至硬性发泡，然后取少量放入每个泡芙的凹陷处。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn][ə; eɪ]['fænsi] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

arrange	on	a	fancy	dish	and	serve	.
安排	在	一个	想要	盘子	和	服务	.

摆放在精美的盘子里即可上桌。

[ðə; ði] [dʒoʊ] [meɪ] [biː; bi] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['dʒeli] [ɔːr] [prɪ'zɜːrv] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] . -

The	chou	may	be	filled	with	jelly	or	preserves	if	preferred	.	87
这	周	可能	是	已填	和	果冻	或者	果酱	如果	首选	.	-

如果喜欢，可以在面疙瘩里填入果冻或果酱。87

[ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]

XVIII
十八

十八

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] - [lɑː]

Potage	à	la	Printanière
腳	-	拉	普林塔尼埃

春季浓汤

[pɔʊpiːɛts] [diː] [voʊ]

Paupiettes	de	Veau
小娃娃	德	小牛肉

小牛肉卷

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , ['meɪtrə] -

Pommes	de	Terre	,	Maître	d'Hôtel
苹果	德	特雷	,	师傅	-

Pommes de Terre，酒店领班

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː] -

Salade	de	Laitue
沙拉	德	-

牛奶沙拉

-

Feuillantines
-

费扬廷

[pɔː'taːʒ] - [lɑː] .

Potage	à	la	Printanière	.
腳	-	拉	普林塔尼埃	.

春季浓汤。

— [kʌt] [tuː] ['kærəts] [ænd; ənd] [wʌn] ['tɜːrnɪp] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [skuːp] ,

—	Cut	two	carrots	and	one	turnip	into	shapes	with	a	vegetable	scoop	,
—	切	二	胡萝卜	和	一	芜菁	进入	形状	和	一个	蔬菜	舀	,

用蔬菜勺将两根胡萝卜和一个芜菁切成各种形状。

['sɪmər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] ,

simmer	for	twenty	minutes	in	salted	water	,
煨	为了	二十	分钟	在	咸的	水	,

在盐水中慢炖二十分钟，

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pə'tetoz] ([ɪn] [ðɪs] [seɪm] ['menjuː]) [wɜːr; wər] [bɔɪld] .

drain	and	place	in	a	quart	of	the	water	in	which	the	potatoes	(	in	this	same	menu	)	were	boiled	.
流走	和	地方	在	一个	夸脱	的	这	水	在	哪个	这	土豆	(	在	这	相同的	菜单	)	是	煮沸	.

沥干水分，放入一夸脱煮土豆的水（本菜单中也用到）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] [ˌʃɪfə'neɪd] , [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Add	**a**	**handful**	**of**	**chiffonade**	**,**	**cook**	**five**	**minutes**	**and**	**serve**	**.**
添加	一个	少数	的	雪纺	,	厨师	五	分钟	和	服务	.

加入一把切丝的蔬菜，煮五分钟即可食用。

[pɔʊpiːɛts] [diː] [voʊ] .

Paupiettes	**de**	**Veau**	**.**
小娃娃	德	小牛肉	.

小牛皮纸。

— [kʌt] [θɪn] ['kʌtlits] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [fɪ'leɪ] [ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [flæt] [ænd; ənd]['iːv(ə)n] .

—	**Cut**	**thin**	**cutlets**	**from**	**a**	**fillet**	**of**	**veal**	**and**	**beat**	**them**	**flat**	**and**	**even**	**.**
—	切	薄的	肉饼	从	一个	鱼片	的	小牛肉	和	打	他们	平坦的	和	甚至	.

—从小牛肉片上切下薄片，然后拍扁均匀。

['ɔːlsoʊ] [mɪns] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði] [viːl] ['veri] [faɪn] ,

Also	**mince**	**a**	**small**	**quantity**	**of**	**the**	**veal**	**very**	**fine**	**,**
还	剁碎	一个	小的	数量	的	这	小牛肉	非常	美好的	,

另外，将少量小牛肉剁成极细的肉末。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɪdni] [fæt] , ['ɔːlsoʊ] [mɪnst] [faɪn] , and88

mix	**it**	**with**	**some**	**of**	**the**	**kidney**	**fat**	**,**	**also**	**minced**	**fine**	**,**	**and88**
混合	它	和	一些	的	这	肾	胖的	,	还	剁碎	美好的	,	and88

将它与一些切碎的肾脏脂肪混合，然后88

[hæf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [mɪnst] ['æntʃoʊviz] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['dʒɪndʒər][ænd; ənd] ['paʊdərd] [meɪs]

half	**a**	**dozen**	**minced**	**anchovies**	**,**	**adding**	**a**	**little**	**salt**	**,**	**ginger**	**and**	**powdered**	**mace**
一半	一个	打	剁碎	凤尾鱼	,	添加	一个	小的	盐	,	姜	和	粉末状	锤

.

:

.

六条切碎的凤尾鱼，加入少许盐、姜和肉豆蔻粉。

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['oʊvər][ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd][roʊl][ðem; ðəm][ʌp] .

Place	**this**	**mixture**	**over**	**the**	**slices**	**of**	**veal**	**and**	**roll**	**them**	**up**	**.**
地方	这	混合物	超过	这	切片	的	小牛肉	和	卷	他们	向上	.

将混合物铺在小牛肉片上，然后卷起来。

[biːt] [ʌp][æn; ən] [eg] , [dɪp][ðə; ði] [roʊld] ['slaɪsɪz][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [ðen] [ɪn] ['sɪftɪd] ['bredkrʌmz] .

Beat	**up**	**an**	**egg**	**,**	**dip**	**the**	**rolled**	**slices**	**in**	**it**	**and**	**then**	**in**	**sifted**	**breadcrumbs**	**.**
打	向上	一个	蛋	,	蘸	这	滚动	切片	在	它	和	然后	在	筛过的	面包屑	.

将鸡蛋打散，把卷好的面片蘸上蛋液，再裹上筛过的面包屑。

[let] [ðem; ðəm][stænd][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] , [eg] [ðem; ðəm] [ə'gen] ,

Let	**them**	**stand**	**for**	**fifteen**	**or**	**twenty**	**minutes**	**,**	**egg**	**them**	**again**	**,**
让	他们	站立	为了	十五	或者	二十	分钟	,	蛋	他们	再次	,

让它们静置十五到二十分钟，再裹上鸡蛋。

[roʊl][ɪn] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd][ɔːr]['klærifaid]

roll	**in**	**breadcrumbs**	**and**	**fry**	**to**	**a**	**golden**	**brown**	**in**	**boiling**	**lard**	**or**	**clarified**
卷	在	面包屑	和	炒	到	一个	金的	棕色的	在	沸腾	猪油	或者	澄清

['drɪpɪŋ] ,

dripping	**,**
滴落	,

裹上面包屑，用沸腾的猪油或澄清的牛油煎至金黄色。

[ɔːr] [stuː] [ðem; ðəm][ɪn][sʌm; səm] [rɪtʃ] ['greɪvi][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [waɪn][ænd; ənd][ə; eɪ]

or	**stew**	**them**	**in**	**some**	**rich**	**gravy**	**with**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**white**	**wine**	**and**	**a**
或者	炖	他们	在	一些	富有的	肉汁	和	一半	一个	品脱	的	白色的	葡萄酒	和	一个

[smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['wɔːlnʌt] ['pɪkl] .

small	**quantity**	**of**	**walnut**	**pickle**	**.**
小的	数量	的	核桃	泡菜	.

或者用浓稠的肉汁炖煮，加入半品脱白葡萄酒和少量核桃泡菜。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , ['meɪtrə] - .

Pommes	**de**	**Terre**	**,**	**Maître**	**d'Hôtel**	**.**
苹果	德	特雷	,	师傅	-	.

Pommes de Terre，酒店领班。

— [kʌt] [ʌp] ['kerfəli] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] , ['ʌndə'bɔild] [ænd; ənd][koʊld] [pə'tetoz] [ɪn] ['ræðər] [θɪk] ['slaɪsɪz]

—	**Cut**	**up**	**carefully**	**selected**	**,**	**underboiled**	**and**	**cold**	**potatoes**	**in**	**rather**	**thick**	**slices**
—	切	向上	小心	已选	,	未煮熟的	和	寒冷的	土豆	在	相当	厚的	切片

.

:

.

—将精心挑选的、未煮熟且冷却的土豆切成较厚的片。

[dredʒ] [hæf][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər]

Dredge	**half**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**a**	**lump**	**of**	**butter**
疏通	一半	一个	一汤匙	的	面粉	在	一个	平底锅	和	一个	块	的	黄油

[ænd; ənd] [wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ə; eɪ]['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [brɔːθ] ,

and	**when**	**smooth**	**add**	**gradually**	**a**	**cupful**	**of**	**broth**	**,**
和	什么时候	光滑的	添加	逐步地	一个	一杯	的	肉汤	,

在平底锅中放入半汤匙面粉和一小块黄油，搅拌至顺滑，然后慢慢加入一杯肉汤。

['stɜːrɪŋ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .

stirring	**till**	**it**	**boils**	**.**
搅拌	直到	它	沸腾	.

搅拌至沸腾。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [pə'tetoz] [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]

Place	**in**	**the**	**potatoes**	**along**	**with**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**and**
地方	在	这	土豆	沿着	和	一个	一汤匙	的	切碎	香菜	和

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

pepper	**and**	**salt**	**.**
胡椒	和	盐	.

放入土豆，再加入一汤匙切碎的欧芹、胡椒粉和盐。

[stuː] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['mɪnɪts] ,

Stew	**for**	**three**	**or**	**four**	**minutes**	**,**
炖	为了	三	或者	四	分钟	,

炖煮三四分钟，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['kwɪkli] [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv]

remove	**the**	**pan**	**to**	**the**	**side**	**of**	**the**	**fire**	**and**	**add**	**quickly**	**the**	**yolk**	**of**
消除	这	平底锅	到	这	边	的	这	火	和	添加	迅速地	这	蛋黄	的

[æn; ən] [eg] ['priːviəsli] [wel] ['biːtn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ]

an	**egg**	**previously**	**well**	**beaten**	**with**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**cold**	**water**	**and**	**a**
一个	蛋	之前	出色地	被打败	和	一个	一茶匙	的	寒冷的	水	和	一个

['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs] .

little	**lemon**	**juice**	**.**
小的	柠檬	汁	.

将平底锅移到火的一侧，迅速加入事先用一茶匙冷水和少许柠檬汁充分打散的蛋黄。

When89

When89

When89

When89

[ðə; ði] [eg] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['θɪkənd] , [tɜːrn][ðə; ði] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ][ðer; ðər] [sɔːs] [ɑːn][ə; eɪ][flæt]

the	**egg**	**has**	**become**	**thickened**	**,**	**turn**	**the**	**potatoes**	**with**	**their**	**sauce**	**on**	**a**	**flat**
这	蛋	有	变得	增稠	,	转动	这	土豆	和	他们的	酱	在	一个	平坦的

[dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

dish	**and**	**serve**	**.**
盘子	和	服务	.

鸡蛋已经变稠，将土豆连同酱汁一起放在平盘中即可食用。

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd][di:] - .

Salade	**de**	**Laitue**	**.**
沙拉	德	-	.

牛奶沙拉。

— [sɪ'lekt] [faɪn] ['letɪsɪz] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [kɔ:rs] ['aʊtər] [li:vz] , [wɑ:ʃ] [ænd; ənd][waɪp] ,

—	**Select**	**fine**	**lettuces**	**,**	**remove**	**the**	**coarse**	**outer**	**leaves**	**,**	**wash**	**and**	**wipe**	**,**
—	选择	美好的	生菜	,	消除	这	粗	外	树叶	,	洗	和	擦拭	,

—挑选优质的生菜，去除粗糙的外层叶子，清洗并擦干，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] [tʃaɪvz] ,

place	**in**	**a**	**salad**	**bowl**	**and**	**sprinkle**	**over**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**chives**	**,**
地方	在	一个	沙拉	碗	和	撒	超过	一个	一汤匙	的	切碎	细香葱	,

放入沙拉碗中，撒上一汤匙切碎的细香葱。

[hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [i:tʃ] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['tʃɜ:rvɪl] [ænd; ənd] ['tærəgən] .

half	**a**	**teaspoonful**	**each**	**of**	**chopped**	**chervil**	**and**	**tarragon**	**.**
一半	一个	一茶匙	每个	的	切碎	细叶芹	和	龙蒿	.

各半茶匙切碎的细叶芹和龙蒿。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,

Season	**with**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**,**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**pepper**	**,**
季节	和	一个	捏	的	盐	,	一半	一个	一茶匙	的	胡椒	,

加一小撮盐和半茶匙胡椒粉调味。

[tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][ɔɪl] .

two	**tablespoonfuls**	**of**	**vinegar**	**and**	**a**	**tablespoonful**	**and**	**a**	**half**	**of**	**oil**	**.**
二	汤匙	的	醋	和	一个	一汤匙	和	一个	一半	的	油	.

两汤匙醋和一汤匙半油。

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

Mix	**thoroughly**	**and**	**serve**	**.**
混合	彻底	和	服务	.

充分搅拌后即可食用。

- .

Feuillantines	**.**
-	.

费扬廷人。

— [prɪ'per] [sʌm; səm] [pʌf] [peɪst] ;

—	**Prepare**	**some**	**puff**	**paste**	**;**
—	准备	一些	噗	粘贴	;

—准备一些酥皮糊；

[roʊl][aʊt][tu:; tə][ə'baʊt][ə; eɪ][θɜ:rd][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:][strɪps][æn; ən] [ɪntʃ]

roll	**out**	**to**	**about**	**a**	**third**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**into**	**strips**	**an**	**inch**
卷	出去	到	关于	一个	第三	的	一个	英寸	厚的	和	切	进入	条状物	一个	英寸

[waɪd][ænd; ənd] [tu:] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] .

wide	**and**	**two**	**inches**	**long**	**.**
宽的	和	二	英寸	长的	.

擀成约三分之一英寸厚，切成一英寸宽、两英寸长的条状。

[spred] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [θɪk] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [peɪst] [ɑ:n][ˌaɪ 'ti:] ,

Spread	**a**	**baking**	**dish**	**thick**	**with**	**butter**	**,**	**arrange**	**the**	**pieces**	**of**	**paste**	**on**	**it**	**,**
传播	一个	烘烤	盘子	厚的	和	黄油	,	安排	这	件	的	粘贴	在	它	,

在烤盘上厚厚地涂上一层黄油，然后将面团块摆放在上面。

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ə'pɑ:n][ðer; ðər][saɪdz][ænd; ənd] ['li:vɪŋ] [ə; eɪ] [smɔ:l] [speɪs] [bɪ'twi:n] [ðem; ðəm] .

placing	**them**	**upon**	**their**	**sides**	**and**	**leaving**	**a**	**small**	**space**	**between**	**them**	**.**
放置	他们	之上	他们的	侧面	和	离开	一个	小的	空间	之间	他们	.

将它们侧放，并在它们之间留出一点空隙。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][fɜːrm][ænd; ənd][ðer; ðər][saɪdz][hæv; həv]

Put	**them**	**in**	**the**	**oven**	**and**	**when**	**they**	**are**	**firm**	**and**	**their**	**sides**	**have**
放	他们	在	这	烤箱	和	什么时候	他们	是	公司	和	他们的	侧面	有

[spred] ,

spread	**,**
传播	,

把它们放进烤箱，烤至变硬且四周摊开后，

[gleɪz] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

glaze	**them**	**with**	**white**	**of**	**egg**	**and**	**dust**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
釉	他们	和	白色的	的	蛋	和	灰尘	和	粉末状	糖	.

用蛋清涂抹表面，再撒上糖粉。

[æz; əz][ðə; ði] - [ɑːr; ər] [kʊkt] [set][ðem; ðəm][ɑːn]['peɪpər][ænd; ənd][dreɪn] [ɔːf] ['eni] ['ekstrə]

As	**the**	**feuillantines**	**are**	**cooked**	**set**	**them**	**on**	**paper**	**and**	**drain**	**off**	**any**	**extra**
作为	这	-	是	煮熟	放	他们	在	纸	和	流走	离开	任何	额外的

[griːs] . -

grease	**.**	**90**
润滑脂	.	-

炸好的薄脆饼放在纸上吸去多余的油脂。90

[naʊ] [mæsk][ðem; ðəm] ['seprətli] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['dɪfrənt] ['kʌlərd] [dʒæmz] .

Now	**mask**	**them**	**separately**	**with**	**small**	**quantities**	**of**	**different**	**colored**	**jams**	**.**
现在	面具	他们	分别地	和	小的	数量	的	不同的	有色	果酱	.

现在分别用少量不同颜色的果酱将它们覆盖住。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn]['fænsi] [edʒd] [dɪʃ] - ['peɪpər][ɔːr][ə; eɪ]['foʊldɪd]['næpkɪn][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] . -

Arrange	**on**	**fancy**	**edged**	**dish**	**-**	**paper**	**or**	**a**	**folded**	**napkin**	**on**	**a**	**dish**	**and**	**serve**	**.**	**91**
安排	在	想要	边缘	盘子	-	纸	或者	一个	折叠	餐巾	在	一个	盘子	和	服务	.	-

将菜肴摆放在带花边的餐巾纸或折叠好的餐巾上，置于盘中即可食用。91

[ˌɛksˌaɪ'ɛks]

XIX
十九

十九世纪

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] [krɛm] [dɔrdʒ]

Potage	**Crème**	**d'Orge**
腳	奶油	d'orge

奶油浓汤

- - [lɑː][moʊd]

Bœuf	**à**	**la**	**Mode**
-	-	拉	模式

时尚牛肉

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , -

Pommes	**de**	**Terre**	**,**	**Sautées**
苹果	德	特雷	,	-

炒土豆

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː] [roʊ'meɪn]

Salade	**de**	**Romaine**
沙拉	德	罗马生菜

罗马生菜沙拉

[suːˈfleɪ] [ˌeɪ ˈjuː] [ˈtʃɑːklət]
Soufflé au Chocolat
舒芙蕾 au 巧克力

巧克力舒芙蕾

[pɔːˈtaːʒ] [krɛm] [dɔrdʒ] .
Potage Crème d'Orge .
腳 奶油 d'orge .

奶油浓汤。

— [mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv] ['bɑːrli] , [æn; ən]['ʌnjən] , [ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]
— Mix in a saucepan a teacupful of barley , an onion , a small piece of
— 混合 在 一个 平底锅 一个 一杯茶 的 大麦 , 一个 洋葱 , 一个 小的 片 的
['sɪnəmən] ,
cinnamon ,
肉桂 ,

—在平底锅中混合一杯大麦、一个洋葱、一小块肉桂，

[hæf][ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] [ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [pə'tetoz] [hæv; həv] [bɪn]
half a blade of mace and three pints of water in which potatoes have been
一半 一个 刀刃 的 锤 和 三 品脱 的 水 在 哪个 土豆 有 到过
[bɔɪld] .
boiled .
煮沸 .

半把肉豆蔻皮和三品脱煮过土豆的水。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [bɔɪlz] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə]
When the mixture boils remove from the center of the fire and allow to
什么时候 这 混合物 沸腾 消除 从 这 中心 的 这 火 和 允许 到
['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz][ɔːr] [mɔːr] .
simmer slowly for three hours or more .
煨 缓慢地 为了 三 小时 或者 更多的 .

当混合物沸腾后，将其从火中央移开，慢炖三个小时或更长时间。

[pæs] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] [ænd; ənd][rɪˈtɜːrn][tuː; tə] ['sɔːspæn] .
Pass through a fine sieve and return to saucepan .
经过 通过 一个 美好的 筛 和 返回 到 平底锅 .

用细筛过滤后倒回平底锅。

[mɪks][ɪn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,
Mix in two tablespoonfuls of butter and half a pint of boiling milk ,
混合 在 二 汤匙 的 黄油 和 一半 一个 品脱 的 沸腾 牛奶 ,

加入两汤匙黄油和半品脱沸牛奶，搅拌均匀。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
season with pepper and salt .
季节 和 胡椒 和 盐 .

用胡椒和盐调味。

[biːt] [æn; ən] [eg] [joʊk][ɪn][ə; eɪ] ['tikʌpˌfʊl] [ʌv; əv][mɪlk] ,
Beat an egg yolk in a teacupful of milk ,
打 一个 蛋 蛋黄 在 一个 一杯茶 的 牛奶 ,

将一个蛋黄打入一杯牛奶中，搅拌均匀。

[mɪks][ɪn][ðə; ði] [suːp] [bʌt; bət][duː][nɑːt] [əˈlaʊ] [tuː; tə][bɔɪl]['æftər] [eg] [ɪz] ['ædɪd] .
mix in the soup but do not allow to boil after egg is added .
混合 在 这 汤 但 做 不是 允许 到 熬 后 蛋 是 额外 .

将鸡蛋拌入汤中，但加入鸡蛋后不要煮沸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] . -
Serve with croutons . 92
服务 和 烤面包丁 . -

配烤面包丁食用。92

- - [lɑː][moʊd] .
Bœuf à la Mode .
- - 拉 模式 .

Bœuf à la Mode.

— [teɪk] [ðə; ði] ['ʌndər] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] ,
— Take the under part of a round of beef ,
一 拿 这 在下面 部分 的 一个 圆形的 的 牛肉 ,

取一块牛臀肉的下半部分，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] ['ɜːrθn] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [spaɪst] ['vɪnɪgər] .
place it in a deep earthen dish and pour over it spiced vinegar .
地方 它 在 一个 深的 土 盘子 和 倒 超过 它 加香料 醋 .

将其放入深陶盘中，然后淋上香料醋。

[let] [ðə; ði] [miːt] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ðɪs] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] , [ðen] [dres] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [strɪps] [ʌv; əv] [sɔːlt]
Let the meat remain in this for several hours , then dress it with strips of salt
让 这 肉 保持 在 这 为了 一些 小时 , 然后 裙子 它 和 条状物 的 盐
[pɔːrk] ,
pork ,
猪肉 ,

让肉在这种腌料中浸泡几个小时，然后用咸肉条装饰。

[ə; eɪ] [θɜːrd] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [skwer] , [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn] [ɪn'sɪʒənz] [meɪd] [ə; eɪ] [fjuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .
a third of an inch square , inserted in incisions made a few inches apart .
一个 第三 的 一个 英寸 正方形 , 插入 在 切口 制成 一个 很少 英寸 除 .

将一块边长为三分之一英寸的正方形纸片插入间隔几英寸的切口中。

[stʌf] ['lɑːrdʒər] [ɪn'sɪʒənz] [wɪð; wɪθ] ['bredkrʌmz] ['haɪli] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʌnjənz] ,
Stuff larger incisions with breadcrumbs highly seasoned with salt , pepper , onions ,
东西 更大的 切口 和 面包屑 高度 经验丰富的 和 盐 , 胡椒 , 洋葱 ,
[taɪm] [ænd; ənd] ['mɑːrdʒərəm] .
thyme and marjoram .
百里香 和 马郁兰 .

将较大的切口填入用盐、胡椒、洋葱、百里香和马郁兰等香料充分调味的面包屑。

[baɪnd] [ðə; ði] [biːf] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [ʃeɪp] [tuː; tə] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] .
Bind the beef into a shape to retain the dressing and dredge with flour .
绑定 这 牛肉 进入 一个 形状 到 保持 这 敷料 和 疏通 和 面粉 .

将牛肉塑形，使其能更好地吸收酱汁，然后裹上面粉。

[ðen] [kʌt] [ʌp] [tuː] ['ʌnjənz] ,
Then cut up two onions ,
然后 切 向上 二 洋葱 ,

然后切两个洋葱，

[hæf] [ə; eɪ] ['kærət] [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['tɜːrnɪp] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [fæt] ['drɪpɪŋ] [tɪl] [braʊn] [ænd; ənd]
half a carrot and half a turnip and fry in fat drippings till brown and
一半 一个 胡萝卜 和 一半 一个 芜菁 和 炒 在 胖的 滴落物 直到 棕色的 和
[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] .
place in a stewpan .
地方 在 一个 炖锅 .

半根胡萝卜和半个芜菁，用油脂煎至棕色，然后放入炖锅中。

[braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɔːl] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [seɪm] [fæt] , [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] ['trɪvɪt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ,
Brown the meat all over with the same fat , place on a trivet in the pan ,
棕色的 这 肉 全部 超过 和 这 相同的 胖的 , 地方 在 一个 三脚架 在 这 平底锅 ,

用锅里的油脂将肉块表面煎至棕色，然后放在锅里的隔热垫上。

[hæf] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [mɪkst] [hɜːrb] [taɪd] [ɪn] [ə; eɪ]
half **cover** **with** **boiling** **water** **,** **add** **a** **small** **quantity** **of** **mixed** **herbs** **tied** **in** **a**
一半 覆盖 和 沸腾 水 , 添加 一个 小的 数量 的 混合 草药 系 在 一个
[bæg] ,
bag **,**
包 ,

倒入沸水至半没过食材，加入少量用袋子扎紧的混合香草，

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [fɔːr] ['aʊərz] , [ɔːr] [tɪl] [dʌn] .
cover **and** **simmer** **for** **about** **four** **hours** **,** **or** **till** **done** **.**
覆盖 和 煨 为了 关于 四 小时 , 或者 直到 完毕 .

盖上盖子，小火慢炖约四个小时，或直至煮熟。

[teɪk] [aʊt] ['kerfəli] , [rɪ'muːv] [strɪŋz] [ænd; ənd] [klɔːθ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [dɪʃ] .
Take **out** **carefully** **,** **remove** **strings** **and** **cloth** **,** **and** **place** **on** **a** **large** **dish** **.**
拿 出去 小心 , 消除 字符串 和 布 , 和 地方 在 一个 大的 盘子 .

小心取出，去掉绳子和布，放在一个大盘子里。

[skɪm] [ɔːf] [ðə; ði] [fæt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['greɪvi] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['siːzənɪŋ] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ['wɛtɪd]
Skim **off** **the** **fat** **from** **the** **gravy** **,** **add** **more** **seasoning** **,** **thicken** **with** **wetted**
撇去 离开 这 胖的 从 这 肉汁 , 添加 更多的 调料 , 加厚 和 湿润
['flaʊər] [wɜːrkt] [smuːð] ,
flour **worked** **smooth** **,**
面粉 工作 光滑的 ,

撇去肉汁表面的油脂，加入更多调味料，用湿面粉揉成糊状勾芡。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [eɪt] [ɔːr] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] over93
boil **for** **eight** **or** **ten** **minutes** **and** **strain** **over93**
熬 为了 八 或者 十 分钟 和 拉紧 over93

煮沸八到十分钟，然后过滤。

[ðə; ði] [miːt] .
the **meat** **.**
这 肉 .

肉。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [pə'teɪtoʊ] [bɔːlz] .
Decorate **with** **small** **onions** **and** **potato** **balls** **.**
装饰 和 小的 洋葱 和 土豆 球 .

用小洋葱和土豆球装饰。

[pɑːmz] [diː] ['tɛrə, 'tɛr] , - .
Pommes **de** **Terre** **,** **Sautées** **.**
苹果 德 特雷 , - .

Pommes de Terre, Sautées.

— [bɔɪl] [pə'tetoz] [ʌn'tɪl] ['ɔːlmoʊst] [dʌn] , [kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːrtərz] [ɔːr] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] .
— **Boil** **potatoes** **until** **almost** **done** **,** **cut** **into** **quarters** **or** **slices** **of** **medium** **thickness** **.**
— 熬 土豆 直到 几乎 完毕 , 切 进入 四分之一 或者 切片 的 中等的 厚度 .

—将土豆煮至快熟，切成四分之一或中等厚度的片。

[melt] ['bʌtər] [ɔːr] ['klærifaid] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Melt **butter** **or** **clarified** **drippings** **in** **a** **frying** **pan** **,**
熔化 黄油 或者 澄清 滴落物 在 一个 煎炸 平底锅 ,

在煎锅中融化黄油或澄清的油脂，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pə'tetoz] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
put **in** **the** **potatoes** **sprinkled** **with** **salt** **and** **pepper** **and** **finely** **chopped** **parsley**
放 在 这 土豆 撒上 和 盐 和 胡椒 和 精细地 切碎 香菜
[ænd; ənd] [tɔːs] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] [faɪn] ['goʊldən] [braʊn] ['kʌlər] .
and **toss** **over** **the** **fire** **till** **they** **are** **a** **fine** **golden** **brown** **color** **.**
和 折腾 超过 这 火 直到 他们 是 一个 美好的 金的 棕色的 颜色 .

放入撒有盐、胡椒粉和切碎的欧芹的土豆，在火上翻炒至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
Serve **with** **chopped** **parsley** **.**
服务 和 切碎 香菜 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː] [roʊ'meɪn] .
Salade **de** **Romaine** **.**
沙拉 德 罗马生菜 .

罗马生菜沙拉。

— [pʊt] [krɪsp] [liːvz] [ʌv; əv] [roʊ'meɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [boʊl] [rʌbd] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃə'lɑːt] [ɔːr]
— **Put** **crisp** **leaves** **of** **romaine** **in** **a** **salad** **bowl** **rubbed** **lightly** **with** **a** **shallot** **or**
— 放 脆 树叶 的 罗马生菜 在 一个 沙拉 碗 摩擦 轻轻 和 一个 葱 或者
[nuː] ['ʌnjən] .
new **onion** **.**
新的 洋葱 .

—将爽脆的罗马生菜叶放入沙拉碗中，用红葱头或新洋葱轻轻擦一下。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['dresɪŋ] .
Make **the** **following** **dressing** **.**
制作 这 下列的 敷料 .

制作以下酱汁。

[teɪk] [wʌn][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] [ænd; ənd] [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['faɪnli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk]
Take **one** **hard** **-** **boiled** **egg** **and** **mash** **it** **as** **finely** **as** **possible** **with** **a** **fork**
拿 一 难的 - 煮沸 蛋 和 捣碎 它 作为 精细地 作为 可能的 和 一个 叉
,
,
,

取一个煮熟的鸡蛋，用叉子尽可能地将其捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pə'priːkə] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd]
add **a** **little** **paprika** **,** **a** **pinch** **of** **salt** **,** **half** **a** **teaspoonful** **of** **French** **mustard**
添加 一个 小的 辣椒 , 一个 捏 的 盐 , 一半 一个 一茶匙 的 法语 芥末
,
,
,

加入少许辣椒粉、一小撮盐、半茶匙法式芥末酱。

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [hæʃt] [tʃaɪvz] , [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] [hæʃt] ['tærəgən] ,
a **teaspoonful** **of** **hashed** **chives** **,** **the** **same** **of** **hashed** **tarragon** **,**
一个 一茶匙 的 哈希 细香葱 , 这 相同的 的 哈希 龙蒿 ,

一茶匙切碎的细香葱，一茶匙切碎的龙蒿，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd] [θriː] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
two **tablespoonfuls** **of** **oil** **and** **three** **of** **vinegar** **.**
二 汤匙 的 油 和 三 的 醋 .

两汤匙油和三汤匙醋。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][roʊ'meɪn] , [tɔːs] [wel] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Add **this** **to** **the** **romaine** **,** **toss** **well** **and** **serve** **.**
添加 这 到 这 罗马生菜 , 折腾 出色地 和 服务 .

将此加入罗马生菜中，拌匀即可食用。

[suː'fleɪ] [ˌeɪ 'juː] ['tʃɑːklət] .
Soufflé **au** **Chocolat** **.**
舒芙蕾 au 巧克力 .

巧克力舒芙蕾。

— [mɪks][ə; eɪ] [smɔ:l] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [stɑ:rtʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt]

—	Mix	a	small	tablespoonful	of	starch	with	a	gill	of	milk	and	when	quite
—	混合	一个	小的	一汤匙	的	淀粉	和	一个	鳃	的	牛奶	和	什么时候	相当

[smu:ð] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['aʊnsɪz] of94

smooth	add	two	ounces	of94
光滑的	添加	二	盎司	of94

—将一小勺淀粉与一小杯牛奶混合，搅拌至完全顺滑后，加入两盎司94

['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

powdered	sugar	and	two	ounces	of	butter	.
粉末状	糖	和	二	盎司	的	黄油	.

糖粉和两盎司黄油。

[pʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd] [stɜ:r] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪlz] .

Put	the	mixture	into	a	saucepan	and	stir	over	the	fire	till	it	boils	.
放	这	混合物	进入	一个	平底锅	和	搅拌	超过	这	火	直到	它	沸腾	.

将混合物倒入平底锅中，用火搅拌至沸腾。

[wen] [koʊld] [stɜ:r] [ɪn] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [egz] .

When	cold	stir	in	an	ounce	of	grated	chocolate	and	the	yolks	of	two	eggs	.
什么时候	寒冷的	搅拌	在	一个	盎司	的	磨碎的	巧克力	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	.

冷却后，拌入一盎司磨碎的巧克力和两个鸡蛋的蛋黄。

[bi:t] [wel] [tə'geðər] [tɪl] ['pɜ:rfɪktli] [smu:ð] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] .

Beat	well	together	till	perfectly	smooth	,	then	mix	in	the	whites	of	the	eggs	.
打	出色地	一起	直到	完美	光滑的	,	然后	混合	在	这	白人	的	这	鸡蛋	.

将所有材料充分搅拌至完全顺滑，然后拌入蛋清。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['bʌtərd] [su:'fleɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔ:r; fər] ['fɔ:rti] ['mɪnɪts] . -

Pour	into	a	buttered	souffle	dish	and	bake	for	forty	minutes	.	95
倒	进入	一个	涂黄油的	舒芙蕾	盘子	和	烤	为了	四十	分钟	.	-

倒入涂抹了黄油的舒芙蕾烤盘中，烘烤四十分钟。95

['eks 'eks]

XX
xx

XX

['menju:]

MENU
菜单

菜单

[pɔ:'ta:ʒ] ['gʊrmeɪ]

Potage	Gourmet
腳	美食家

美食家波塔奇

- - [la:] ['meɪtrə] -

Eglefin	à	la	Maître	d'Hôtel
-	-	拉	师傅	-

Eglefin à la Maître d'Hôtel

[pa:mz] [di:] ['tɛrə, 'tɛr] , ['kæsəroʊl]

Pommes	de	Terre	,	Casserole
苹果	德	特雷	,	沙锅

土豆泥，砂锅

[sə'leid,-'la:d,'sæləd] [di:] [toʊ'ma:teɪz] [et] [di:] -

Salade	de	Tomates	et	de	Laitue
沙拉	德	番茄	等	德	-

番茄沙拉

[kæ'nɑːdz] [sɔː'vɑːʒɪz] , [sɔːs] ['ɔrɪndʒ]
Canards **Sauvages** **,** **Sauce** **Orange**
鸭子 野蛮人 , 酱 橙子

野鸭，橙汁

[suː'fleɪ] [ˌeɪ 'juː] ['sɪtrən]
Soufflé **au** **Citron**
舒芙蕾 au 香橼

柠檬舒芙蕾

[pɔː'taːʒ] ['gʊrmeɪ] .
Potage **Gourmet** **.**
腳 美食家 .

美味浓汤。

— [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə'baʊt][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [pə'tetoz] [hæv; həv]
— **Pour** **into** **a** **saucepan** **about** **a** **quart** **of** **the** **water** **in** **which** **potatoes** **have**
— 倒 进入 一个 平底锅 关于 一个 夸脱 的 这 水 在 哪个 土豆 有
[bɪn] [bɔɪld] ,
been **boiled** **,**
到过 煮沸 ,

—将大约一夸脱煮土豆的水倒入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][koʊld] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
add **a** **small** **amount** **of** **cold** **chicken** **cut** **in** **small** **dice** **,** **two** **tablespoonfuls** **of**
添加 一个 小的 数量 的 寒冷的 鸡 切 在 小的 骰子 , 二 汤匙 的
[bɔɪld] [raɪs] ,
boiled **rice** **,**
煮沸 米 ,

加入少量切成小丁的冷鸡肉，两汤匙煮熟的米饭，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] [griːn] ['piːz] [ænd; ənd][wʌn] ['trʌfl] [kʌt]['ɪntuː][daɪs] , ['ɔːlsoʊ] ['pepər]
two **tablespoonfuls** **of** **cooked** **green** **peas** **and** **one** **truffle** **cut** **into** **dice** **,** **also** **pepper**
二 汤匙 的 煮熟 绿色的 豌豆 和 一 松露 切 进入 骰子 , 还 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] ,
and **salt** **,**
和 盐 ,

两汤匙煮熟的青豆，一个切成丁的松露，再加上胡椒粉和盐。

[ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][wʌn][ɔːr] [tuː] [hoʊl] [kloʊvz] .
along **with** **one** **or** **two** **whole** **cloves** **.**
沿着 和 一 或者 二 所有的 丁香 .

以及一两颗完整的丁香。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Bring **to** **a** **boil** **,** **allow** **to** **simmer** **for** **fifteen** **minutes** **,** **and** **serve** **.**
带来 到 一个 熬 , 允许 到 煨 为了 十五 分钟 , 和 服务 .

煮沸后，小火慢炖十五分钟即可食用。

- - [lɑː]['meɪtrə] - .
Eglefin **à** **la** **Maître** **d'Hôtel** **.**
- - 拉 师傅 - .

Eglefin à la Maître d'Hôtel。

— [kʌt] [ə; eɪ] [kliːnd] ['hædək] ['oʊpən][æt; ət][ðə; ði] [bæk] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [boʊn] , [dʌst]
— **Cut** **a** **cleaned** **haddock** **open** **at** **the** **back** **on** **each** **side** **of** **the** **bone** **,** **dust**
— 切 一个 已清洗 黑线鳕 打开 在 这 后退 在 每个 边 的 这 骨 , 灰尘
[wɪð; wɪθ] pepper96
with **pepper96**
和 pepper96

—将清洗干净的黑线鳕鱼背部两侧骨头处切开，撒上胡椒粉96

[ænd; ənd][sɔːlt] , [dɪp][ɪn]['flaʊər] ,
and **salt** **,** **dip** **in** **flour** **,**
和 盐 , 蘸 在 面粉 ,

加盐，蘸面粉，

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ]['grɪdaɪərn]['oʊvər][ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər][ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
place **on** **a** **gridiron** **over** **a** **clear** **fire** **and** **cook** **for** **about** **twenty** **minutes** **,**
地方 在 一个 烤架 超过 一个 清除 火 和 厨师 为了 关于 二十 分钟 ,

放在烤架上，置于明火上烤约二十分钟。

['tɜːrnɪŋ] ['kerfəli] [frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] .
turning **carefully** **from** **time** **to** **time** **.**
转弯 小心 从 时间 到 时间 .

时不时小心地转一圈。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [pleɪs] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ,
Remove **from** **the** **fire** **,** **place** **two** **ounces** **of** **butter** **on** **the** **back** **of** **the** **fish** **,**
消除 从 这 火 , 地方 二 盎司 的 黄油 在 这 后退 的 这 鱼 ,

将鱼从火上移开，在鱼背上放两盎司黄油。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][melt][ðə; ði] ['bʌtər] , [ðen] ,
place **it** **in** **the** **oven** **to** **melt** **the** **butter** **,** **then** **,**
地方 它 在 这 烤箱 到 熔化 这 黄油 , 然后 ,

把它放进烤箱里融化黄油，然后，

[pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt]['plætər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [mɪns] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]['lemən]
put **the** **fish** **on** **a** **hot** **platter** **and** **sprinkle** **with** **mince** **parsley** **and** **lemon**
放 这 鱼 在 一个 热的 拼盘 和 撒 和 剁碎 香菜 和 柠檬
[dʒuːs] ,
juice **,**
汁 ,

将鱼放在热盘中，撒上切碎的欧芹和柠檬汁。

[ðə; ði]['lætər] ['hiːtɪd] .
the **latter** **heated** **.**
这 后者 加热 .

后者加热。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , ['kæsəroʊl] .
Pommes **de** **Terre** **,** **Casserole** **.**
苹果 德 特雷 , 沙锅 .

Pommes de Terre，砂锅菜。

— [bɔɪl][ə; eɪ][paʊnd][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [pə'tetoz] ,
— **Boil** **a** **pound** **or** **two** **of** **potatoes** **,**
一 熬 一个 磅 或者 二 的 土豆 ,

—煮一两磅土豆，

[dreɪn][ænd; ənd] [mæʃ] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [baɪ] ['ædɪŋ] ['bʌtər] [ænd; ənd][mɪlk]
drain **and** **mash** **and** **make** **into** **a** **stiff** **paste** **by** **adding** **butter** **and** **milk**
流走 和 捣碎 和 制作 进入 一个 僵硬的 粘贴 经过 添加 黄油 和 牛奶
[tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
together **with** **a** **little** **salt** **.**
一起 和 一个 小的 盐 .

沥干水分，捣碎，然后加入黄油、牛奶和少许盐，制成浓稠的糊状物。

[fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] , [pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [meɪk] [æn; ən]['oʊpənɪŋ][ɪn][ðə; ði][tɑːp] ,
Form **into** **a** **casserole** **,** **put** **on** **a** **dish** **,** **make** **an** **opening** **in** **the** **top** **,**
形式 进入 一个 沙锅 , 放 在 一个 盘子 , 制作 一个 开幕 在 这 顶部 ,

将食材做成砂锅状，放在盘子上，在顶部开个口。

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [sɜːrv] .

brown	**in**	**the**	**oven**	**and**	**serve**	**.**
棕色的	在	这	烤箱	和	服务	.

放入烤箱烤至金黄色即可食用。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː][toʊ'mɑːteɪz][et] - .

Salade	**de**	**Tomates**	**et**	**Laitue**	**.**
沙拉	德	番茄	等	-	.

番茄和牛奶沙拉。

— [splɪt][ðə; ði] [waɪt] [liːvz] [ʌv; əv] ['letɪs] ['ɪntuː]['kwɔːrtərz][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] .

—	**Split**	**the**	**white**	**leaves**	**of**	**lettuce**	**into**	**quarters**	**and**	**place**	**in**	**a**	**bowl**	**.**
一	分裂	这	白色的	树叶	的	莴苣	进入	四分之一	和	地方	在	一个	碗	.

将生菜的白叶子掰成四瓣，放入碗中。

[kʌt] [tə'meɪtoʊz]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər][ðə; ði] ['letɪs] .

Cut	**tomatoes**	**into**	**thin**	**slices**	**and**	**place**	**over**	**the**	**lettuce**	**.**
切	西红柿	进入	薄的	切片	和	地方	超过	这	莴苣	.

将番茄切成薄片，放在生菜上。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv][wʌn][pɑːrt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [tuː] [ʌv; əv][ɔɪl] ,

Season	**with**	**a**	**sauce**	**made**	**of**	**one**	**part**	**of**	**vinegar**	**,**	**two**	**of**	**oil**	**,**
季节	和	一个	酱	制成	的	一	部分	的	醋	,	二	的	油	,

用一份醋和两份油混合制成的酱汁调味。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

a	**little**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
一个	小的	盐	和	胡椒	.

少许盐和胡椒粉。

[pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Pour	**the**	**sauce**	**over**	**just**	**before**	**serving**	**.**
倒	这	酱	超过	只是	前	服务	.

上菜前再淋上酱汁。

[kæ'nɑːdz] [sɔː'vɑːʒɪz] , [sɔːs] ['ɔrɪndʒ] .

Canards	**Sauvages**	**,**	**Sauce**	**Orange**	**.**
鸭子	野蛮人	,	酱	橙子	.

野鸭，橙汁。

— [roʊst] [tuː] [waɪld] [dʌks] ['oʊvər][ə; eɪ][brɪsk]['faɪər] , having97

—	**Roast**	**two**	**wild**	**ducks**	**over**	**a**	**brisk**	**fire**	**,**	**having97**
一	烤	二	荒野	鸭子	超过	一个	轻快	火	,	having97

—在旺火上烤两只野鸭，97

[ðem; ðəm] [ˌʌndər'dʌn] , [mɔːr] [ɔːr] [les] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .

them	**underdone**	**,**	**more**	**or**	**less**	**,**	**according**	**to**	**taste**	**.**
他们	未煮熟	,	更多的	或者	较少的	,	根据	到	品尝	.

根据个人口味，可以煮得半生不熟。

[beɪst] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv]['leмən]

Baste	**all**	**the**	**time**	**they**	**are**	**cooking**	**with**	**butter**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**lemon**
绷	全部	这	时间	他们	是	烹饪	和	黄油	和	这	汁	的	柠檬

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] .

and	**serve**	**with**	**the**	**following**	**sauce**	**.**
和	服务	和	这	下列的	酱	.

烹饪过程中要不断用黄油和柠檬汁涂抹，并佐以以下酱汁食用。

[ʃred] ['faɪnli] [ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv] [tuː] ['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd]['pɑːrbɔɪl][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] .

Shred	**finely**	**the**	**rind**	**of**	**two**	**oranges**	**and**	**parboil**	**in**	**a**	**little**	**water**	**.**
撕碎	精细地	这	果皮	的	二	橙子	和	腌	在	一个	小的	水	.

将两个橙子的皮切成细丝，用少量水焯一下。

[melt] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər]

Melt	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**and**	**stir**	**into**	**it**	**a**	**dessertspoonful**	**of**	**flour**
熔化	一个	盎司	的	黄油	和	搅拌	进入	它	一个	甜点勺	的	面粉

['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] .

moistened	**with**	**a**	**little**	**water**	**.**
湿润	和	一个	小的	水	.

融化一盎司黄油，然后加入一汤匙用水润湿的面粉，搅拌均匀。

[stɜːr] [wel] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tuː] ['ɔːrɪndʒɪz] ,

Stir	**well**	**over**	**the**	**fire**	**and**	**then**	**add**	**the**	**juice**	**of**	**the**	**two**	**oranges**	**,**
搅拌	出色地	超过	这	火	和	然后	添加	这	汁	的	这	二	橙子	,

在火上充分搅拌，然后加入两个橙子的汁。

[sʌm; səm] ['veri] [klɪr] ['greɪvi] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kaɪ'en] , [ðen]

some	**very**	**clear**	**gravy**	**,**	**flavor**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**and**	**cayenne**	**,**	**then**
一些	非常	清除	肉汁	,	味道	和	胡椒	和	盐	和	辣椒	,	然后

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['pɑːrˌbɔɪld] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .

add	**the**	**parboiled**	**orange**	**rind**	**.**
添加	这	半熟	橙子	果皮	.

取一些非常清澈的肉汁，用胡椒、盐和辣椒粉调味，然后加入半煮过的橙皮。

[let] [ðə; ði] [sɔːs] [bɔɪl] [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] [tɪl] ['wɑːntɪd] .

Let	**the**	**sauce**	**boil**	**and**	**keep**	**hot**	**till**	**wanted**	**.**
让	这	酱	熬	和	保持	热的	直到	通缉	.

让酱汁煮沸并保温至需要时取出。

[suː'fleɪ] [ˌeɪ 'juː] ['sɪtrən] .

Soufflé	**au**	**Citron**	**.**
舒芙蕾	au	香橼	.

柠檬舒芙蕾。

— [pʊt] [θriː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ]

—	**Put**	**three**	**egg**	**yolks**	**and**	**three**	**ounces**	**of**	**powdered**	**sugar**	**into**	**a**	**basin**	**with**
—	放	三	蛋	蛋黄	和	三	盎司	的	粉末状	糖	进入	一个	盆地	和

[ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ænd; ənd] [stɜːr] [tɪl] [kwaɪt] [θɪk] .

the	**grated**	**rind**	**of**	**a**	**lemon**	**and**	**a**	**half**	**and**	**stir**	**till**	**quite**	**thick**	**.**
这	磨碎的	果皮	的	一个	柠檬	和	一个	一半	和	搅拌	直到	相当	厚的	.

—将三个蛋黄和三盎司糖粉放入碗中，加入一个半柠檬的磨碎的皮，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ðen] , ['kwɪkli] ,

Add	**slowly**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**then**	**,**	**quickly**	**,**
添加	缓慢地	一个	一汤匙	的	柠檬	汁	和	然后	,	迅速地	,

慢慢加入一汤匙柠檬汁，然后迅速地，

[ðə; ði] [wel] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θriː] [egz] .

the	**well**	**beaten**	**whites**	**of**	**the**	**three**	**eggs**	**.**
这	出色地	被打败	白人	的	这	三	鸡蛋	.

三个鸡蛋的蛋白都打发好了。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['miːdiəm] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Pour	**into**	**a**	**pie**	**dish**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**medium**	**oven**	**for**	**twenty**	**minutes**	**.**
倒	进入	一个	馅饼	盘子	和	烤	在	一个	中等的	烤箱	为了	二十	分钟	.

倒入派盘，放入中等温度的烤箱烘烤20分钟。

[wen] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['goʊldən] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .

When	**the**	**surface**	**is**	**a**	**golden**	**brown**	**it**	**is**	**done**	**.**
什么时候	这	表面	是	一个	金的	棕色的	它	是	完毕	.

当表面呈金棕色时就完成了。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] . -

Serve	**immediately**	**.**	**98**
服务	立即地	.	-

立即食用。98

[ˌɛksˈɛksˈaɪ]
XXI
二十一

二十一世纪

['menju:]
MENU
菜单

菜单

[fɪ'leɪz] [di:] - , [ɪ'tæliˌɛn]
Filets de Carrelets , Italienne
鱼片 德 - , 意大利

意大利 Carrelets 菲力牛排

[pɑ:mz] [di:]['tɛrə, 'tɛr] , ['lu:lu:]
Pommes de Terre , Loulou
苹果 德 特雷 , 露露

Pommes de Terre，Loulou

[keɪlz] -
Cailles Rôtis
卡耶 -

烤鸡

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd]['di'i'es][toʊ'mɑ:teɪz][et] [dɑ:rti:ʃoʊts]
Salade des Tomates et d'Artichauts
沙拉 德斯 番茄 等 d'artichauts

西红柿和菠菜沙拉

['vɑ:l] - [ˌeɪ 'ju:] - [vent] , [ʃæn'tili]
Vol - au - Vent , Chantilly
沃尔 - au - 发泄 , 尚蒂伊

酥皮盒，尚蒂伊

[fɪ'leɪz] [di:] - , [ɪ'tæliˌɛn] .
Filets de Carrelets , Italienne .
鱼片 德 - , 意大利 .

Filets de Carrelets，意大利。

— [teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [tu:] [fɜ:rm] ['flaʊndəz] , [trɪm][ænd; ənd]['flaʊər] [i:tʃ] [pi:s] ['laɪtli] .
— Take the fillets of two firm flounders , trim and flour each piece lightly .
— 拿 这 鱼片 的 二 公司 比目鱼 , 修剪 和 面粉 每个 片 轻轻 .

—取两条肉质紧实的比目鱼鱼片，修整一下，然后轻轻地裹上一层面粉。

[dɪp][ɪn] [eg] ['bi:tn] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] ,
Dip in egg beaten with pepper and salt ,
蘸 在 蛋 被打败 和 胡椒 和 盐 ,

蘸上加了胡椒粉和盐的蛋液，

['kʌvər][ɑ:n][bəuθ][saɪdz][wɪð; wɪθ] [steɪl] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] .
cover on both sides with stale breadcrumbs and fry in boiling olive oil .
覆盖 在 两个都 侧面 和 陈旧 面包屑 和 炒 在 沸腾 橄榄 油 .

两面都裹上陈面包屑，然后在沸腾的橄榄油中煎炸。

[wen] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ɑ:r; ər][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] [pleɪs] [ɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər]
When the fillets are a golden brown place on a sieve in front of the fire
什么时候 这 鱼片 是 一个 金的 棕色的 地方 在 一个 筛 在 正面 的 这 火
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sɔ:ft]['peɪpər] [bɪ'ni:θ] [ðem; ðəm] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [dreɪn] .
with a soft paper beneath them that they may drain .
和 一个 柔软的 纸 下面 他们 那 他们 可能 流走 .

当鱼片呈金黄色时，将其放在火前的筛子上，筛子下面垫一张软纸，以便沥干油脂。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] ['leмən] .

Serve	**with**	**fried**	**parsley**	**and**	**quarters**	**of**	**lemon**	**.**
服务	和	油煎	香菜	和	四分之一	的	柠檬	.

配以炸欧芹和柠檬角即可食用。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , ['luːluː] .

Pommes	**de**	**Terre**	**,**	**Loulou**	**.**
苹果	德	特雷	,	露露	.

Pommes de Terre，Loulou。

— [tʃɑːp] [rɔː] [pə'tetoz] [faɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]

—	**Chop**	**raw**	**potatoes**	**fine**	**and**	**place**	**them**	**in**	**a**	**saucepan**	**with**	**butter**	**and**
—	劈	生的	土豆	美好的	和	地方	他们	在	一个	平底锅	和	黄油	和

[ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['pepər] , -

a	**seasoning**	**of**	**pepper**	**,**	**99**
一个	调料	的	胡椒	,	-

将生土豆切碎，放入平底锅中，加入黄油和胡椒粉调味料。

[sɔːlt] , [pə'priːkə] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [treɪs] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .

salt	**,**	**paprika**	**and**	**a**	**trace**	**of**	**nutmeg**	**.**
盐	,	辣椒	和	一个	痕迹	的	肉豆蔻	.

盐、辣椒粉和少许肉豆蔻。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] , ['ædʒɪteɪtɪŋ] [ðem; ðəm] ['kɑːnstəntli] .

Cover	**and**	**cook**	**very**	**slowly**	**,**	**agitating**	**them**	**constantly**	**.**
覆盖	和	厨师	非常	缓慢地	,	搅拌	他们	不断地	.

盖上锅盖，小火慢煮，并不断搅拌。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [sɔːft] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ɑːn] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ,

When	**they**	**become**	**soft**	**,**	**beat**	**well**	**and**	**arrange**	**a**	**layer**	**on**	**a**	**vegetable**	**dish**	**,**
什么时候	他们	变得	柔软的	,	打	出色地	和	安排	一个	层	在	一个	蔬菜	盘子	,

煮软后，充分搅拌，然后铺在蔬菜盘上。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] , [pʊt] [ɑːn] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] , [ðen]

sprinkle	**with**	**Parmesan**	**cheese**	**,**	**put**	**on**	**another**	**layer**	**of**	**potatoes**	**,**	**then**
撒	和	帕尔马干酪	奶酪	,	放	在	其他	层	的	土豆	,	然后

[mɔːr] [tʃiːz] ,

more	**cheese**	**,**
更多的	奶酪	,

撒上帕玛森奶酪，再铺上一层土豆，最后再撒上一些奶酪。

[ænd; ənd] [soʊ] [ɑːn] , ['hævɪŋ] [ðə; ði] [tɑːp] ['leɪər] [ʌv; əv] [tʃiːz] .

and	**so**	**on**	**,**	**having**	**the**	**top**	**layer**	**of**	**cheese**	**.**
和	所以	在	,	拥有	这	顶部	层	的	奶酪	.

以此类推，最后铺上最上面一层奶酪。

[pɔːr] ['oʊvər] [ɔːl] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

Pour	**over**	**all**	**melted**	**butter**	**and**	**bake**	**about**	**twenty**	**minutes**	**in**	**a**	**slow**	**oven**	**.**
倒	超过	全部	融化	黄油	和	烤	关于	二十	分钟	在	一个	慢的	烤箱	.

将所有融化的黄油淋在面饼上，放入低温烤箱烘烤约二十分钟。

[keɪlz] - .

Cailles	**Rôtis**	**.**
卡耶	-	.

Cailles Rôtis。

— [taɪ] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [ʌv; əv] ['beɪkən] ['oʊvər] [ðə; ði] [brest] [ʌv; əv] [iːtʃ] [kweɪl] ,

—	**Tie**	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**bacon**	**over**	**the**	**breast**	**of**	**each**	**quail**	**,**
—	领带	一个	薄的	片	的	熏肉	超过	这	胸部	的	每个	鹌鹑	,

—在每只鹌鹑的胸部绑上一片薄薄的培根，

[roʊst] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .

roast	them	at	a	clear	fire	for	fifteen	minutes	,	basting	frequently	.
烤	他们	在	一个	清除	火	为了	十五	分钟	,	涂抹	频繁地	.

在明火上烤十五分钟，期间要经常刷油。

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [krɪsp] ['bʌtərd] [toʊst] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [mɪnst] ['pɑːrsli] , [sɔːlt] [ænd; ənd]

Lay	them	on	crisp	buttered	toast	,	sprinkle	with	minced	parsley	,	salt	and
莱	他们	在	脆	涂黄油的	吐司	,	撒	和	剁碎	香菜	,	盐	和

[pə'priːkə] ,

paprika	,
辣椒	,

将它们放在涂抹了黄油的脆吐司上，撒上切碎的欧芹、盐和辣椒粉。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [waɪn] ['dʒeli] [ɑːn] [ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

and	serve	with	a	rich	wine	jelly	on	a	separate	dish	.
和	服务	和	一个	富有的	葡萄酒	果冻	在	一个	分离	盘子	.

并配以浓郁的葡萄酒果冻，盛于另一盘中。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] ['di'i'es] [toʊ'mɑːteɪz] [et] [dɑːrtiːʃoʊts] .

Salade	des	Tomates	et	d'Artichauts	.
沙拉	德斯	番茄	等	d'artichauts	.

西红柿沙拉和阿尔蒂乔特沙拉。

— [kʌt] [ðə; ði] ['ʌndər] [pɑːrt] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['ɑːtɪtʃəʊks] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [seɪm] ['nʌmbər]

—	Cut	the	under	part	of	boiled	artichokes	into	slices	and	take	the	same	number
—	切	这	在下面	部分	的	煮沸	洋蓟	进入	切片	和	拿	这	相同的	数字

[ʌv; əv] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊ] .

of	slices	of	tomato	.
的	切片	的	番茄	.

—将煮熟的朝鲜蓟底部切成片，再取相同数量的番茄片。

[dɪp] [bəuθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , ['vɪnɪgər] , ['tærəgən] , ['tʃɜːrvɪl] , [sɔːlt] [ænd; ənd]

Dip	both	into	a	dressing	made	of	olive	oil	,	vinegar	,	tarragon	,	chervil	,	salt	and
蘸	两个都	进入	一个	敷料	制成	的	橄榄	油	,	醋	,	龙蒿	,	细叶芹	,	盐	和

['pepər] ,

pepper	,
胡椒	,

将两者蘸上用橄榄油、醋、龙蒿、细叶芹、盐和胡椒粉制成的调味汁。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['mʌstərd] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [boʊl] .

with	a	little	mustard	and	arrange	in	a	salad	bowl	.
和	一个	小的	芥末	和	安排	在	一个	沙拉	碗	.

加少许芥末，摆放在沙拉碗中。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] . -

Pour	over	the	remainder	of	the	dressing	and	serve	.	100
倒	超过	这	余	的	这	敷料	和	服务	.	-

淋上剩余的酱汁即可食用。

['vɑːl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] , [ʃæn'tili] .

Vol	-	au	-	Vent	,	Chantilly	.
沃尔	-	au	-	发泄	,	尚蒂伊	.

酥皮盒，尚蒂伊。

— [roʊl] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌf] [peɪst] [tuː; tə] [ə'baʊt] [æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs]

—	Roll	a	pound	of	puff	paste	to	about	an	eighth	of	an	inch	in	thickness
—	卷	一个	磅	的	噗	粘贴	到	关于	一个	第八	的	一个	英寸	在	厚度

[ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ə'baʊt] ['θɜːrti] [raʊndz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['fluːtɪd] ['kʌtər] ,

and	cut	out	about	thirty	rounds	with	a	fluted	cutter	,
和	切	出去	关于	三十	回合	和	一个	凹槽	刀具	,

—将一磅酥皮擀成约八分之一英寸厚，用花边切模切出约三十个圆形。

[ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

about	two	and	a	half	inches	in	diameter	.
关于	二	和	一个	一半	英寸	在	直径	.

直径约两英寸半。

[ðen] [kʌt] [aʊt][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv] [ðiːz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kʌtər] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ə'krɔːs] .

Then	cut	out	the	center	of	these	with	a	cutter	about	an	inch	across	.
然后	切	出去	这	中心	的	这些	和	一个	刀具	关于	一个	英寸	穿过	.

然后用直径约一英寸的切割器切掉这些圆片的中心部分。

[roʊl][aʊt][ðə; ði] [peɪst] ['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði]['sɛntɚz, 'sɛnɝz][ænd; ənd][kʌt] [aʊt] [mɔːr] [rɪŋz] [ɪn][ðə; ði]

Roll	out	the	paste	taken	from	the	centers	and	cut	out	more	rings	in	the
卷	出去	这	粘贴	已采取	从	这	中心	和	切	出去	更多的	戒指	在	这

[seɪm] [weɪ] .

same	way	.
相同的	方式	.

将取自中心的面团擀开，用同样的方法切出更多圆环。

[brʌʃ] [ðə; ði] [rɪŋz] ['oʊvər][wɪð; wɪθ] [eg] , [pleɪs] [wʌn][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ə'nʌðər] , [tuː] [baɪ] [tuː] ,

Brush	the	rings	over	with	egg	,	place	one	on	top	of	another	,	two	by	two	,
刷子	这	戒指	超过	和	蛋	,	地方	一	在	顶部	的	其他	,	二	经过	二	,

在圆环上刷一层蛋液，然后两个两个地叠放在一起。

[pres] [tə'geðər] [soʊ] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [stɪk] , [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ,

press	together	so	that	they	will	stick	,	place	on	a	baking	sheet	,
按	一起	所以	那	他们	将要	戳	,	地方	在	一个	烘烤	床单	,

将它们压在一起使其粘合，然后放在烤盘上。

[brʌʃ] ['oʊvər][wɪð; wɪθ] [eg] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] .

brush	over	with	egg	and	bake	in	a	brisk	oven	.
刷子	超过	和	蛋	和	烤	在	一个	轻快	烤箱	.

刷上蛋液，放入高温烤箱烘烤。

[wen] ['ɔːlmoʊst] [dʌn] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl]

When	almost	done	sprinkle	with	sugar	and	allow	to	remain	in	the	oven	till
什么时候	几乎	完毕	撒	和	糖	和	允许	到	保持	在	这	烤箱	直到

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [gleɪzd] [ænd; ənd] ['fʊli] [dʌn] .

they	are	glazed	and	fully	done	.
他们	是	釉面	和	完全	完毕	.

快烤好时撒上糖，继续留在烤箱里烤至表面光滑、完全烤熟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [wɔːmd] ['plætər] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['eni] [sɔːrt][ʌv; əv] [kriːm]

Remove	and	place	on	a	warmed	platter	and	fill	with	any	sort	of	cream
消除	和	地方	在	一个	温暖	拼盘	和	充满	和	任何	种类	的	奶油

[dɪ'zaɪrd] ,

desired	,
想要的	,

取出后放在温热的盘子上，并根据个人喜好填入任何种类的奶油。

[ɔːr][dʒæm][ɔːr][tɑːrt] ['mɑːrməleɪd] . -

or	jam	or	tart	marmalade	.	101
或者	果酱	或者	酸	果酱	.	-

或者果酱或酸橘酱。101

[ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]

XXII
二十二

二十二

['menjuː]

MENU
菜单

菜单

[pɔː'taːʒ] [ˌdʒuːli'en]
Potage **Julienne**
腳 朱莉安

细切菜

[hoʊ'maːrd] [ˌbɔɹdə'leɪz]
Homard **Bordelaise**
霍马尔 波尔多

波尔多霍马德

['kænɑːrd] - [lɑː] ['reɪn]
Canard **à** **la** **Reine**
鸭子 - 拉 雷纳

女王鸭

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] - [lɑː] ['rʌs]
Salade **à** **la** **Russe**
沙拉 - 拉 俄罗斯

俄式沙拉

[ˌkæ'feɪ][ˌbævə'rwɑːz]
Café **Bavaroise**
咖啡店 巴伐利亚

巴伐利亚咖啡

[pɔː'taːʒ] [ˌdʒuːli'en] .
Potage **Julienne** **.**
腳 朱莉安 .

细切浓汤。

— [kʌt] ['kærəts] , ['ʌnjənz] ,
— **Cut** **carrots** **,** **onions** **,**
— 切 胡萝卜 , 洋葱 ,

—切胡萝卜、洋葱，

[liːks] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɔːr] [strɪps] [ʌv; əv]['iːkwəl][saɪz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv]
leeks **and** **turnips** **into** **thin** **slices** **or** **strips** **of** **equal** **size** **with** **a** **head** **of**
韭菜 和 萝卜 进入 薄的 切片 或者 条状物 的 平等的 尺寸 和 一个 头 的
['seləri] .
celery **.**
芹菜 .

将韭菜和芜菁切成薄片或条，与芹菜头大小相同。

[pʊt] [ɔːl]['ɪntuː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [meltid] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [tɔːs] ['oʊvər][ə; eɪ] [sloʊ]
Put **all** **into** **two** **ounces** **of** **butter** **melted** **in** **a** **saucepan** **and** **toss** **over** **a** **slow**
放 全部 进入 二 盎司 的 黄油 融化 在 一个 平底锅 和 折腾 超过 一个 慢的
['faɪər][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
fire **for** **a** **few** **minutes** **.**
火 为了 一个 很少 分钟 .

将所有食材放入平底锅中融化的两盎司黄油中，用小火翻炒几分钟。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['siːz(ə)n] [sʌtʃ] [æz; əz] ['kɑːliflaʊər] , ['piːz] [ɔːr][ə'spærəgəs] [meɪ] [biː; bi]
If **desired** **other** **vegetables** **in** **season** **such** **as** **cauliflower** **,** **peas** **or** **asparagus** **may** **be**
如果 想要的 其他 蔬菜 在 季节 这样的 作为 菜花 , 豌豆 或者 芦笋 可能 是
['ædɪd] .
added **.**
额外 .

如果需要，还可以添加其他当季蔬菜，如花椰菜、豌豆或芦笋。

[pɔːr] [klɪr] ['tʃɪkɪn] [brɔːθ] ['oʊvər][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , [pʊt][ɪn][sʌm; səm] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld] ['tʃɪkɪn] ,
Pour **clear** **chicken** **broth** **over** **the** **vegetables** **,** **put** **in** **some** **pieces** **of** **cold** **chicken** **,**
倒 清除 鸡 肉汤 超过 这 蔬菜 , 放 在 一些 件 的 寒冷的 鸡 ,

将清鸡汤浇在蔬菜上，放入一些冷鸡块。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

allow	to	come	to	a	boil	,
允许	到	来	到	一个	熬	,

让水沸腾。

[ðen] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ðɪ]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]['tendər][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ðɪ] [hoʊl] ['ɪntuː][ðə; ðɪ]

then	simmer	till	the	vegetables	are	tender	and	pour	the	whole	into	the
然后	煨	直到	这	蔬菜	是	投标	和	倒	这	所有的	进入	这

[tju'riːnˌtə'riːn][wɪð; wɪθ] ['sɪpɪt] [ʌv; əv][toʊst] . -

tureen	with	sippets	of	toast	.	102
汤碗	和	小口啜饮	的	吐司	.	-

然后小火慢炖至蔬菜软烂，将所有食材倒入汤碗中，并配上几口烤面包。102

[hoʊ'mɑːrd] [ˌbɔɹdə'leɪz] .

Homard	Bordelaise	.
霍马尔	波尔多	.

波尔多羊乳鼠尾草。

— [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kærət] [ænd; ənd][æn; ən]['ʌnjən]['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][faɪv]

—	Cut	a	small	carrot	and	an	onion	into	fine	pieces	and	boil	for	five
—	切	一个	小的	胡萝卜	和	一个	洋葱	进入	美好的	件	和	熬	为了	五

['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['waɪnˌglæsfʊl] [ʌv; əv] [red] [waɪn] .

minutes	in	a	wineglassful	of	red	wine	.
分钟	在	一个	满满一杯酒	的	红色的	葡萄酒	.

—将一根小胡萝卜和一个洋葱切成细丁，放入装满红酒的酒杯中煮五分钟。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [miːt] [frʌm; frəm] [tuː] ['lɔbstəz] , [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] , [seɪ] ,

Now	add	the	meat	from	two	lobsters	,	cut	in	small	pieces	,	say	,
现在	添加	这	肉	从	二	龙虾	,	切	在	小的	件	,	说	,

现在加入两只龙虾的肉，切成小块，比如说，

[ə'baʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .

about	a	pound	and	a	half	.
关于	一个	磅	和	一个	一半	.

大约一磅半。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l] ['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [treɪs] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] , ['ædɪŋ] ,

Season	with	a	very	little	pepper	,	salt	,	and	a	trace	of	nutmeg	,	adding	,
季节	和	一个	非常	小的	胡椒	,	盐	,	和	一个	痕迹	的	肉豆蔻	,	添加	,

用少许胡椒粉、盐和一点点肉豆蔻调味，然后加入：

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ðɪ]['lɑːbstər][ɪz] [kʊkt] , [ə'baʊt][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [vəlu'teɪ] [sɔːs] .

just	before	the	lobster	is	cooked	,	about	half	a	pint	of	velouté	sauce	.
只是	前	这	龙虾	是	煮熟	,	关于	一半	一个	品脱	的	天鹅绒酱	酱	.

在龙虾快要煮熟的时候，加入大约半品脱的天鹅绒酱汁。

[stuː] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Stew	well	together	and	serve	at	once	.
炖	出色地	一起	和	服务	在	一次	.

将所有食材充分炖煮后立即食用。

['kænɑːrd] - [lɑː] ['reɪn] .

Canard	à	la	Reine	.
鸭子	-	拉	雷纳	.

女王鸭。

— [kʌt] [ɔːf][wʌn] [wɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [dʌk] [ænd; ənd][hæf][ðə; ðɪ] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [seɪm] [saɪd] ,

—	Cut	off	one	wing	of	a	duck	and	half	the	breast	from	the	same	side	,
—	切	离开	一	翼	的	一个	鸭子	和	一半	这	胸部	从	这	相同的	边	,

—切掉鸭子的一侧翅膀和同一侧的一半胸肉，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn] , [teɪk] [aʊt][ðə; ði][boʊn][ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [pleɪs] [wɪð; wɪθ] [kə'nel] ['fɔːrsmiːt] .

remove	**the**	**skin**	**,**	**take**	**out**	**the**	**bone**	**and**	**fill**	**the**	**place**	**with**	**quenelle**	**forcemeat**	**.**
消除	这	皮肤	,	拿	出去	这	骨	和	充满	这	地方	和	奎内尔	肉馅	.

去皮，取出骨头，然后用橄榄形肉馅填满空隙。

[lɑːrd][ðə; ði] [brest] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] ['breɪzɪŋ] [pæn]['oʊvər]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [liːks] ,

Lard	**the**	**breast**	**and**	**put**	**it**	**into**	**a**	**braising**	**pan**	**over**	**slices**	**of**	**leeks**	**,**
猪油	这	胸部	和	放	它	进入	一个	炖	平底锅	超过	切片	的	韭菜	,

在鸡胸肉上抹上猪油，然后放入铺有韭葱片的炖锅中炖煮。

['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [taɪm] , ['tʃɜːrvɪl] , - [ænd; ənd]['lemən] [piːl] .

carrots	**and**	**onions**	**and**	**a**	**little**	**thyme**	**,**	**chervil**	**,**	**bayleaves**	**and**	**lemon**	**peel**	**.**
胡萝卜	和	洋葱	和	一个	小的	百里香	,	细叶芹	,	-	和	柠檬	果皮	.

胡萝卜、洋葱，再加一点百里香、细叶芹、月桂叶和柠檬皮。

[ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [stɑːk] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [set][ðə; ði][pæn][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [breɪz]

Add	**sufficient**	**stock**	**to**	**prevent**	**burning**	**,**	**set**	**the**	**pan**	**on**	**the**	**fire**	**and**	**braise**
添加	充足的	库存	到	防止	燃烧	,	放	这	平底锅	在	这	火	和	烩

[ðə; ði] [dʌk] ,

the	**duck**	**,**
这	鸭子	,

加入足够的肉汤以防烧焦，将锅放在火上炖煮鸭子。

[ðen] [gleɪz] [ˌaɪ 'tiː] .

then	**glaze**	**it**	**.**
然后	釉	它	.

然后上釉。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ][ʌv; əv] [biːnz] [fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ] .

Serve	**with**	**a**	**purée**	**of**	**beans**	**for**	**garnish**	**.**
服务	和	一个	菜泥	的	豆子	为了	装饰	.

佐以豆泥作为装饰。

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] - [lɑː] ['rʌs] .

Salade	**à**	**la**	**Russe**	**.**
沙拉	-	拉	俄罗斯	.

俄式沙拉。

— [kʌt] [koʊld] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['sæmən] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

—	**Cut**	**cold**	**chicken**	**and**	**salmon**	**into**	**thin**	**slices**	**,**
—	切	寒冷的	鸡	和	三文鱼	进入	薄的	切片	,

将冷鸡肉和三文鱼切成薄片，

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [dɪʃ] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] cut103

arrange	**in**	**a**	**salad**	**dish**	**and**	**mix**	**with**	**finely**	**cut103**
安排	在	一个	沙拉	盘子	和	混合	和	精细地	cut103

将食材放入沙拉盘中，与切碎的食材混合。

[kʊkt] [ə'spærəgəs] ['hedz] , ['kærəts] [ænd; ənd] ['kɑːliflaʊər] , [ə; eɪ] [fjuː] ['keipəz][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

cooked	**asparagus**	**heads**	**,**	**carrots**	**and**	**cauliflower**	**,**	**a**	**few**	**capers**	**and**	**a**	**little**
煮熟	芦笋	头部	,	胡萝卜	和	菜花	,	一个	很少	刺山柑	和	一个	小的

[ˌkævia:] .

caviare	**.**
鱼子酱	.

煮熟的芦笋头、胡萝卜和花椰菜，少许刺山柑和一点鱼子酱。

[ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [θriː] [pɑːrts][ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,

The	**dressing**	**is**	**made**	**with**	**three**	**parts**	**of**	**oil**	**and**	**one**	**of**	**vinegar**	**,**
这	敷料	是	制成	和	三	部分	的	油	和	一	的	醋	,

这种调味汁由三份油和一份醋制成。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['mʌstərd] [ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] .

a	little	mustard	and	cayenne	pepper	and	a	tablespoonful	of	minced	onion	.
一个	小的	芥末	和	辣椒	胡椒	和	一个	一汤匙	的	剁碎	洋葱	.

少许芥末、辣椒粉和一汤匙洋葱碎。

[pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd][stænd][ɑ:n][ðə; ði][aɪs] [tɪl] [sɜ:rvd] .

Pour	over	the	salad	and	stand	on	the	ice	till	served	.
倒	超过	这	沙拉	和	站立	在	这	冰	直到	服务	.

将酱汁淋在沙拉上，放在冰上，待上桌。

[ˌkæ'feɪ][ˌbævə'rwɑ:z] .

Café	Bavaroise	.
咖啡店	巴伐利亚	.

巴伐利亚咖啡。

— [graɪnd][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [gri:n] ['kɔ:fi] ,

—	Grind	half	a	pound	of	green	coffee	,
—	研磨	一半	一个	磅	的	绿色的	咖啡	,

—研磨半磅生咖啡豆，

[roʊst] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃʊgər] ['bɔɪlər] [wɪ'ðaʊt] ['bɜ:rnɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɔ:r]['i:v(ə)n] ['braʊnɪŋ] [ænd; ənd][soʊk][ə; eɪ][kwɔ:rt]

roast	in	a	sugar	boiler	without	burning	it	or	even	browning	and	soak	a	quart
烤	在	一个	糖	锅炉	没有	燃烧	它	或者	甚至	褐变	和	浸泡	一个	夸脱

[ʌv; əv] [mɪlk] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:][fɔ:r; fər][ə'baʊt][æn; ən]['aʊər] .

of	milk	with	it	for	about	an	hour	.
的	牛奶	和	它	为了	关于	一个	小时	.

在糖锅中烘烤，不要烧焦或变褐，然后用一夸脱牛奶浸泡约一小时。

[naʊ] [stɜ:r]['ɪntu:][ə; eɪ]['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['kæstər] ['ʃʊgər] ['ɪntu:] [wɪtʃ]

Now	stir	into	a	cupful	of	flour	a	teaspoonful	of	castor	sugar	into	which
现在	搅拌	进入	一个	一杯	的	面粉	一个	一茶匙	的	蓖麻	糖	进入	哪个

[hæz; həz] [bɪn] [drɑ:pt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,

has	been	dropped	a	little	vanilla	extract	,
有	到过	掉落	一个	小的	香草	提炼	,

现在，将一杯面粉与一茶匙滴入少许香草精的细砂糖搅拌均匀。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] .

and	a	little	salt	.
和	一个	小的	盐	.

再加一点盐。

[stɜ:r] [ðɪs] [ɔ:l][ɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [streɪnd] ['kɔ:fi] - ['fleɪvər] [mɪlk] , [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Stir	this	all	in	with	the	strained	coffee	-	flavored	milk	,	bring	to	a	boil	,
搅拌	这	全部	在	和	这	紧张	咖啡	-	调味	牛奶	,	带来	到	一个	熬	,

将所有材料与过滤后的咖啡味牛奶混合，煮沸。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][ðə; ði] [joʊk] , [ðen] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θri:] [egz]

remove	from	the	fire	and	stir	in	the	yolks	,	then	the	whites	of	three	eggs
消除	从	这	火	和	搅拌	在	这	蛋黄	,	然后	这	白人	的	三	鸡蛋

,

,

,

从火上移开，拌入蛋黄，然后拌入三个鸡蛋的蛋白。

[ɔ:l] ['bi:tn] [fɜ:rm] .

all	beaten	firm	.
全部	被打败	公司	.

全部被击败。

[fɪl] ['peɪpər]['keɪsɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər] , [beɪk] , ['sprɪŋk(ə)l]['kæstər] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːps]

Fill	**paper**	**cases**	**with**	**the**	**mixture**	**,**	**bake**	**,**	**sprinkle**	**castor**	**sugar**	**over**	**the**	**tops**
充满	纸	案例	和	这	混合物	,	烤	,	撒	蓖麻	糖	超过	这	最高额

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . -

and	**serve**	**at**	**once**	**.**	**104**
和	服务	在	一次	.	-

将混合物倒入纸杯蛋糕模具中，烘烤，在顶部撒上细砂糖，即可食用。104

[ˌɛksˈɛksˈaɪˈaɪˈaɪ]

XXIII

二十三

二十三

['menjuː]

MENU

菜单

菜单

[huːtɜ˞z] - -

Huitres à l'Américaine

猪 - -

美洲的猪

- - [lɔrɔr]

Bœuf à l'Aurore

- - 曙光

曙光牛肉

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [laɪə'neɪz]

Pommes de Terre , Lyonnaise

苹果 德 特雷 , 里昂

Pommes de Terre, Lyonnaise

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] [frɑːŋ'seɪz]

Salade Française

沙拉 法语

法式沙拉

[krɛm] - [lɑː] ['rʌs]

Crème à la Russe

奶油 - 拉 俄罗斯

俄式奶油

[huːtɜ˞z] - - .

Huitres à l'Américaine .

猪 - - .

美洲的Huitres.

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [boʊl] [ə; eɪ] [hiːpt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ]

—	**Place**	**in**	**a**	**sauce**	**bowl**	**a**	**heaped**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**a**
—	地方	在	一个	酱	碗	一个	堆积如山	一茶匙	的	盐	,	三	-	四分之一	的	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ,

teaspoonful	**of**	**white**	**pepper**	**,**
一茶匙	的	白色的	胡椒	,

—在酱汁碗中放入满满一茶匙盐，四分之三茶匙白胡椒粉，

[ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪnst] ['pɑːrsli] .

a	**medium**	**sized**	**onion**	**,**	**chopped**	**,**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**minced**	**parsley**	**.**
一个	中等的	尺寸	洋葱	,	切碎	,	和	一个	一茶匙	的	剁碎	香菜	.

一个中等大小的洋葱，切碎；一茶匙切碎的欧芹。

[mɪks] ['laɪtli] [tə'geðər] [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [sɪks][drɑːps][ʌv; əv][tə'bæskoʊ]

Mix	lightly	together	along	with	a	teaspoonful	of	olive	oil	,	six	drops	of	tobasco
混合	轻轻	一起	沿着	和	一个	一茶匙	的	橄榄	油	,	六	滴	的	塔巴斯科

[sɔːs] ,

sauce	,
酱	,

轻轻搅拌均匀，加入一茶匙橄榄油和六滴塔巴斯科辣椒酱。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

a	little	Worcestershire	sauce	and	a	gill	of	vinegar	.
一个	小的	伍斯特郡	酱	和	一个	鳃	的	醋	.

少许伍斯特沙司和一小勺醋。

[pʊt][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɑːn] [iːtʃ] [rɔː] ['ɔɪstər] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['teɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]

Put	a	teaspoonful	of	this	mixture	on	each	raw	oyster	just	before	taking	to	the
放	一个	一茶匙	的	这	混合物	在	每个	生的	牡蛎	只是	前	采取	到	这

['teɪbl] .

table	.
桌子	.

在将生蚝端上桌前，在每个生蚝上放一茶匙这种混合物。

- - [lɔrɔr] .

Bœuf	à	l'Aurore	.
-	-	曙光	.

Bœuf à l'Aurore.

— ['siːz(ə)n] [tuː] [steɪks] [ʌv; əv][ə'baʊt] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [iːtʃ] (['eni]['ɔːrd(ə)neri][kʌt]

—	Season	two	steaks	of	about	three	-	quarters	of	a	pound	each	(	any	ordinary	cut
—	季节	二	牛排	的	关于	三	-	四分之一	的	一个	磅	每个	(	任何	普通的	切

[wɪl] [duː]) [wɪð; wɪθ][sɔːlt] and105

will	do	)	with	salt	and105
将要	做	)	和	盐	and105

—将两块约四分之三磅重的牛排（任何普通部位的牛排都可以）用盐和105调味。

['pepər] ,

pepper	,
胡椒	,

胡椒，

[beɪst] [ɑːn] ['iːðər] [saɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl][ænd; ənd] [brɔɪl]['oʊvər][ə; eɪ] [brɪsk]['faɪər][fɔːr; fər][sɪks]

baste	on	either	side	with	a	little	oil	and	broil	over	a	brisk	fire	for	six
绷	在	任何一个	边	和	一个	小的	油	和	烤	超过	一个	轻快	火	为了	六

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

两面刷上少许油，用大火烤 6 分钟。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] [pɔːd] ['oʊvər] :

Place	on	a	hot	dish	and	serve	with	the	following	sauce	poured	over	:
地方	在	一个	热的	盘子	和	服务	和	这	下列的	酱	倾倒	超过	:

盛于热盘中，淋上以下酱汁即可食用：

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] [smɔːl] [glæs] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] ['lɪkər] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

Mix	in	a	saucepan	a	small	glass	of	mushroom	liquor	with	half	a	pint	of
混合	在	一个	平底锅	一个	小的	玻璃	的	蘑菇	酒	和	一半	一个	品脱	的

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] ,

bechamel	sauce	,
贝夏梅尔	酱	,

在平底锅中将一小杯蘑菇汁与半品脱白汁混合，

[hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .

half	an	ounce	of	butter	and	two	or	three	tablespoonfuls	of	tomato	sauce	.
一半	一个	盎司	的	黄油	和	二	或者	三	汤匙	的	番茄	酱	.

半盎司黄油和两三汤匙番茄酱。

[pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] ,

Place	on	the	fire	,
地方	在	这	火	,

放在火上，

[stɜ:r][fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [rɪ'mu:vɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:] [hoʊl] ['mʌʃrʊmz] [kʌt][ɪn] [skwer] .

stir	for	ten	minutes	and	just	before	removing	add	whole	mushrooms	cut	in	squares	.
搅拌	为了	十	分钟	和	只是	前	移除	添加	所有的	蘑菇	切	在	正方形	.

搅拌十分钟，在即将出锅前加入切成方块的整颗蘑菇。

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] [frɑ:ŋ'seɪz] .

Salade	Française	.
沙拉	法语	.

法式沙拉。

— [tʃɑ:p] [faɪn][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑ:rsli] , [tu:] [smɔ:l] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][sɪks] ['æntʃoʊviz] .

—	Chop	fine	a	bunch	of	parsley	,	two	small	onions	and	six	anchovies	.
—	劈	美好的	一个	束	的	香菜	,	二	小的	洋葱	和	六	凤尾鱼	.

将一把欧芹、两个小洋葱和六条凤尾鱼切碎。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['mʌstərd] [tu:; tə] [teɪst] ,

Lay	them	in	a	bowl	and	mix	with	salt	and	mustard	to	taste	,
莱	他们	在	一个	碗	和	混合	和	盐	和	芥末	到	品尝	,

将它们放入碗中，根据口味加入盐和芥末拌匀。

[tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['sæləd][ɔɪl][ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

two	tablespoonfuls	of	salad	oil	and	a	gill	of	vinegar	.
二	汤匙	的	沙拉	油	和	一个	鳃	的	醋	.

两汤匙沙拉油和一吉尔醋。

[stɜ:r][ɔ:l] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Stir	all	well	together	and	then	add	,	one	at	a	time	,
搅拌	全部出色地		一起	和	然后	添加	,	一	在	一个	时间	,

将所有材料充分搅拌均匀，然后逐一加入。

[sʌm; səm] ['veri] [θɪn] [strɪps] [ʌv; əv][koʊld] ['roʊstɪd] [ɔ:r] [bɔɪld] [mi:t] ,

some	very	thin	strips	of	cold	roasted	or	boiled	meat	,
一些	非常	薄的	条状物	的	寒冷的	烤	或者	煮沸	肉	,

一些很薄的冷烤肉或水煮肉条，

[nɑ:t] [mɔ:r] [ðæn; ðən] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] .

not	more	than	three	or	four	inches	long	.
不是	更多的	比	三	或者	四	英寸	长的	.

长度不超过三四英寸。

[ʃeɪk] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [wel] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] .

Shake	the	slices	well	in	the	dressing	.
摇	这	切片	出色地	在	这	敷料	.

将切片与酱汁充分摇匀。

['kʌvər] [ðə; ði] [boʊl] ['kloʊsli] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tu:; tə][stænd][fɔ:r; fər][æt; ət] [li:st] [θri:] ['aʊərz] .

Cover	the	bowl	closely	and	allow	to	stand	for	at	least	three	hours	.
覆盖	这	碗	密切	和	允许	到	站立	为了	在	至少	三	小时	.

将碗盖紧，静置至少三个小时。

[sɜːrv] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
Serve garnished with parsley .
服务 装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎即可食用。

[pɑːmz] [diː]['tɛrə, 'tɛr] , [laɪə'neɪz] .
Pommes de Terre , Lyonnaise .
苹果 德 特雷 , 里昂 .

Pommes de Terre, Lyonnaise.

— [kʌt] ['ɪntuː] [raʊnd] ['slaɪsɪz] [eɪt] [bɔɪld] [pə'tetoz] , lay106
— Cut into round slices eight boiled potatoes , lay106
— 切 进入 圆形的 切片 八 煮沸 土豆 , lay106

将八个煮熟的土豆切成圆片，平铺106

[ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]
them in a frying pan with an ounce and a half of butter and
[ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['pɑːrtli] [kʊkt] ['ʌnjən] .
the slices of a partly cooked onion .
这 切片 的 一个 部分 煮熟 洋葱 .

将它们放入煎锅中，加入一盎司半黄油和半熟的洋葱片。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [bɪ'kʌm] [wel] [braʊn] ,
Season with salt and pepper and cook till the potatoes become well browned ,
['tɔːsɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] .
tossing all the while .
季节 和 盐 和 胡椒 和 厨师 直到 这 土豆 变得 出色地 棕色 ,
抛掷 全部 这 尽管 .

用盐和胡椒粉调味，翻炒至土豆呈金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ['sprɪŋkld] ['oʊvər] .
Serve with chopped parsley sprinkled over .
服务 和 切碎 香菜 撒上 超过 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

[krɛm] - [lɑː] ['rʌs] .
Crème à la Russe .
奶油 - 拉 俄罗斯 .

俄式奶油。

— [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [lʌmp] ['ʃʊgər] ,
— Put into a saucepan a pint of milk , half a pound of lump sugar ,
— 放 进入 一个 平底锅 一个 品脱 的 牛奶 , 一半 一个 磅 的 块 糖 ,

—在平底锅中放入一品脱牛奶、半磅方糖，

[ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] [ænd; ənd] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['dʒelətn] , ['priːviəsli] [soʊkt]
the grated rind of two lemons and an ounce of gelatine , previously soaked
[ɪn] ['wɔːtər] .
in water .
这 磨碎的 果皮 的 二 柠檬 和 一个 盎司 的 明胶 , 之前 浸泡过
在 水 .

两个柠檬的磨碎的皮和一盎司明胶（事先用水浸泡过）。

[kʊk] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [di'zɔlvz] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ,
Cook till the sugar dissolves over a slow fire ,
厨师 直到 这 糖 溶解 超过 一个 慢的 火 ,

用小火煮至糖完全溶解。

[ðen] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [tu:; tə] [ku:l] ['sʌmwʌt] [bɪ'fɔ:r] ['stɜ:rɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [egz] ,

then	**allow**	**the**	**mixture**	**to**	**cool**	**somewhat**	**before**	**stirring**	**in**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**
然后	允许	这	混合物	到	凉爽的	有些	前	搅拌	在	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

[ʌn'bi:tn] .

unbeaten	**.**
不败	.

然后让混合物稍微冷却一下，再拌入两个未打散的蛋黄。

[pleɪs] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] [tu:; tə] ['kɜ:rd(ə)l] .

Place	**on**	**the**	**fire**	**to**	**curdle**	**.**
地方	在	这	火	到	凝固	.

放在火上使其凝固。

[streɪn] ,

Strain	**,**
拉紧	,

拉紧，

[ænd; ənd] [wen] [ku:l] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [dʒu:s] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tu:] ['lɛmənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv]

and	**when**	**cool**	**add**	**the**	**juice**	**of**	**the**	**two**	**lemons**	**and**	**the**	**whites**	**of**
和	什么时候	凉爽的	添加	这	汁	的	这	二	柠檬	和	这	白人	的

[ðə; ði] [egz] ['bi:tn] ['stɪfli] .

the	**eggs**	**beaten**	**stiffly**	**.**
这	鸡蛋	被打败	僵硬地	.

冷却后，加入两个柠檬的汁和打发至硬性发泡的蛋白。

[stɜ:r] [ɔ:l] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [wet] [moʊld] .

Stir	**all**	**well**	**together**	**and**	**pour**	**into**	**a**	**wet**	**mould**	**.**
搅拌	全部出色地		一起	和	倒	进入	一个	湿的	模具	.

将所有材料搅拌均匀，倒入湿润的模具中。

[tɜ:rn] [aʊt] [wen] [wel] [set] . -

Turn	**out**	**when**	**well**	**set**	**.**	**107**
转动	出去	什么时候出色地		放	.	-

凝固后取出。107

[ˌɛks'ɛks'aɪ'vi:]

XXIV
二十四

二十四

['menju:]

MENU
菜单

菜单

[pɔ:'ta:ʒ] -

Potage	**Napolitaine**
腳	-

那不勒斯浓汤

- - [lɑ:] -

Truites	**à**	**la**	**Monbarry**
-	-	拉	-

蒙巴里风味烤鳟鱼

[krəu'kets] [di:] [pɑ:mz] [di:] ['tɛrə, 'tɛr]

Croquettes	**de**	**Pommes**	**de**	**Terre**
炸丸子	德	苹果	德	特雷

土豆丸子

- - [reɪv] [ɪn] [sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd]
Celeri - rave en Salade
- - 锐舞 英文 沙拉

芹菜沙拉

[paʊdɪŋ] ['oʊ] [fi:gɛz]
Pouding aux Figues
布丁 辅助 无花果

无花果布丁

[pɔ:'ta:ʒ] - .
Potage Napolitaine .
腳 - .

那不勒斯浓汤。

— [bɔɪl] [ɪn] [strɔ:ŋ] ['bu:jɑ:n] [smɔ:l] ['fɔ:rsmi:t] [bɔ:lz] [meɪd] [ʌv; əv] ['eni] [left] - ['oʊvər] [geɪm] [ɔ:r] [mi:t] .
— Boil in strong bouillon small forcemeat balls made of any left - over game or meat .
— 熬 在 强的 肉汤 小的 肉馅 球 制成 的 任何 左边 - 超过 游戏 或者 肉 .

—用浓汤煮熟用剩余的野味或肉类制成的小肉丸。

[ðen] [soʊk] ['kru:tɔnz] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['bu:jɑ:n] .
Then soak croutons in the same bouillon .
然后 浸泡 烤面包丁 在 这 相同的 肉汤 .

然后将面包丁浸泡在同样的肉汤中。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['fɔ:rsmi:t] [bɔ:lz] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Add the forcemeat balls and serve .
添加 这 肉馅 球 和 服务 .

加入肉丸即可食用。

- - [lɑ:] - .
Truites à la Monbarry .
- - 拉 - .

蒙巴里风味烤鳟鱼。

— [prɪ'per] ['sevrəl] [traʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔ:rtər] [paʊnd] [ʌv; əv]
— Prepare several trout and lay them in a pan with a quarter pound of
— 准备 一些 鳟鱼 和 躺 他们 在 一个 平底锅 和 一个 四分之一 磅 的
['bʌtər] [ænd; ənd][sʌm; səm] [strɔ:ŋ] ['spaɪsɪz] .
butter and some strong spices .
黄油 和 一些 强的 香料 .

—准备几条鳟鱼，放入平底锅中，加入四分之一磅黄油和一些浓郁的香料。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [hi:t] ['sloʊli] [ɪn][æn; ən]['oʊpən]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz] [ɪn'taɪərli] [meltid] ,
Allow to heat slowly in an open oven and when the butter is entirely melted ,
允许 到 热 缓慢地 在 一个 打开 烤箱 和 什么时候 这 黄油 是 完全 融化 ,

将其放入敞开的烤箱中慢慢加热，直到黄油完全融化。

[drɑ:p][ɑ:n][ðə; ði] [traʊt] [tu:] [wel] ['bi:tn] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] .
drop on the trout two well beaten yolks of eggs .
降低 在 这 鳟鱼 二 出色地 被打败 蛋黄 的 鸡蛋 .

在鳟鱼身上滴两滴打散的蛋黄。

[greɪt] [tʃi:z] ['oʊvər] [ðɪs] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ɔ:l] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [faɪn] ['bredkrʌmz] .
Grate cheese over this and cover all with a quantity of fine breadcrumbs .
格特 奶酪 超过 这 和 覆盖 全部 和 一个 数量 的 美好的 面包屑 .

在上面撒上磨碎的奶酪，再撒上一层细面包屑。

[braʊn] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Brown lightly in a hot oven and serve .
棕色的 轻轻 在 一个 热的 烤箱 和 服务 .

放入高温烤箱中烤至表面略呈棕色即可食用。

[krəu'kets] [di:] [pɑ:mz] [di:]['tɛrə, 'tɛr] .
Croquettes de Pommes de Terre .
炸丸子 德 苹果 德 特雷 .

炸肉饼 de Pommes de Terre。

— Boil108
— Boil108
— Boil108

—Boil108

[ænd; ənd] [dreɪn] [ə'baʊt] [tu:] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [pə'tetoz] .
and drain about two and a half pounds of potatoes .
和 流走 关于 二 和 一个 一半 磅 的 土豆 .

沥干约两磅半土豆的水分。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['bʌtər] , [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [egz] ,
Add a generous quantity of butter , yolks of two eggs ,
添加 一个 慷慨的 数量 的 黄油 , 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

加入大量的黄油和两个蛋黄，

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] ['bi:tn] [tu:; tə][ə; eɪ] [snoʊ] .
salt and pepper and the white of the eggs beaten to a snow .
盐 和 胡椒 和 这 白色的 的 这 鸡蛋 被打败 到 一个 雪 .

盐、胡椒粉和打成雪状的蛋白。

[bi:t] [ðə; ði] [hoʊl] [ʌp] ['brɪskli] , [ʃeɪp] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntu:] [bɔ:lz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ][pæn] .
Beat the whole up briskly , shape the mixture into balls and fry in a pan .
打 这 所有的 向上 轻快地 , 形状 这 混合物 进入 球 和 炒 在 一个 平底锅 .

快速搅拌均匀，将混合物捏成球状，然后在平底锅中煎炸。

- - [reɪv] [ɪn] [sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd] .
Celeri - rave en Salade .
- - 锐舞 英文 沙拉 .

Celeri-rave en Salade.

— [trɪm] ['kerfəli] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['seləri] , ['li:vɪŋ] [ɑ:n][æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [ru:t] [æz; əz]
— Trim carefully a bunch of celery , leaving on as much of the root as
— 修剪 小心 一个 束 的 芹菜 , 离开 在 作为 很多 的 这 根 作为
['pɑ:səb(ə)l] .
possible .
可能的 .

—小心地修剪一把芹菜，尽可能多地保留根部。

[kʌt] [ɪn][hæf][ænd; ənd][bɔɪl][ɪn]['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] [tɪl] ['tendər] .
Cut in half and boil in salted water till tender .
切 在 一半 和 熬 在 咸的 水 直到 投标 .

切成两半，放入盐水中煮至软烂。

[ðen] [trɪm]['ɪntu:]['i:v(ə)n] [stɪks] [ænd; ənd]['si:z(ə)n][ˌaɪ 'ti:] ['veri] ['pi:kəntli] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['mʌstərd] ,
Then trim into even sticks and season it very piquantly with French mustard ,
然后 修剪 进入 甚至 棍子 和 季节 它 非常 辛辣地 和 法语 芥末 ,

然后切成粗细均匀的条状，并用法式芥末酱进行浓郁的调味。

[ə; eɪ] [fju:] [jʌŋ] ['ʌnjənz] , ['pepər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] .
a few young onions , pepper , salt and finely chopped parsley .
一个 很少 年轻的 洋葱 , 胡椒 , 盐 和 精细地 切碎 香菜 .

几颗嫩洋葱、胡椒粉、盐和切碎的欧芹。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] - [li:vz] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bi:t] .
Garnish with lettuce - leaves and slices of beet .
装饰 和 莴苣 - 树叶 和 切片 的 甜菜 .

用生菜叶和甜菜片装饰。

[paʊdɪŋ] ['oʊ] [fiːgɛz] .
Pouding **aux** **Figues** **.**
布丁 辅助 无花果 .

无花果布丁。

— [mɪks][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [boʊl] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['bredkrʌmz] , [hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][fə'riːnə] ,
— **Mix** **in** **a** **large** **bowl** **a** **cupful** **of** **breadcrumbs** **,** **half** **a** **cup** **of** **farina** **,**
— 混合 在 一个 大的 碗 一个 一杯 的 面包屑 , 一半 一个 杯子 的 法里纳 ,

—在一个大碗里混合一杯面包屑、半杯粗粒小麦粉，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['suːɪt] , [kʌt] [faɪn] , [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,
a **pinch** **of** **salt** **,** **a** **cup** **of** **suet** **,** **cut** **fine** **,** **a** **cup** **of** **powdered** **sugar** **,**
一个 捏 的 盐 , 一个 杯子 的 羊脂 , 切 美好的 , 一个 杯子 的 粉末状 糖 ,

—小撮盐，一杯切碎的牛油，一杯糖粉，

[ə; eɪ] [mɪnst] ['kærət] [ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [tʃɑːpt] [fɪgz] .
a **minced** **carrot** **and** **a** **cup** **and** **a** **half** **of** **chopped** **figs** **.**
一个 剁碎 胡萝卜 和 一个 杯子 和 一个 一半 的 切碎 无花果 .

—根胡萝卜碎和一杯半切碎的无花果。

[griːs] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [moʊld] , [laɪn][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [hoʊl] [fɪgz] , [ænd; ənd] ['empti] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː]
Grease **a** **baking** **mould** **,** **line** **it** **with** **whole** **figs** **,** **and** **empty** **the** **mixture** **into**
润滑脂 一个 烘烤 模具 , 线 它 和 所有的 无花果 , 和 空的 这 混合物 进入
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

在烤模上抹油，铺上整颗无花果，然后将混合物倒入其中。

[kʊk] [fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] , [ðə; ði][pæn] ['stændɪŋ] [ɪn]['wɔːtər] .
Cook **for** **four** **hours** **,** **the** **pan** **standing** **in** **water** **.**
厨师 为了 四 小时 , 这 平底锅 常设 在 水 .

将锅放在水中煮四个小时。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [rʌm] [sɔːs] . -
Serve **hot** **with** **a** **rum** **sauce** **.** **109**
服务 热的 和 一个 朗姆酒 酱 . -

趁热佐以朗姆酒酱汁食用。109

[let] [ˌjuː 'es] [iːt] [fɪʃ]
LET **US** **EAT** **FISH**
让 我们 吃 鱼

让我们吃鱼吧

[ə; eɪ] ['feɪməs] [frentʃ] ['lʌntʃən] - -
A **FAMOUS** **FRENCH** **LUNCHEON** **À** **L'AMÉRICAINE**
一个 著名的 法语 午餐 - -

著名的法国午餐 À L'AMÉRICAINE

['oʊnli][ɪn][ðə; ði] ['lætn] ['kʌntriz] [hæz; həz] [fɪʃ] [æz; əz][æn; ən]['edəb(ə)l]['evər] [bɪn] ['fʊli] [ə'priːʃieɪtɪd]
Only **in** **the** **Latin** **countries** **has** **fish** **as** **an** **edible** **ever** **been** **fully** **appreciated**
仅有的 在 这 拉丁 国家 有 鱼 作为 一个 食用 曾经 到过 完全 感谢
[ænd; ənd] ,
and **,**
和 ,

只有在拉丁美洲国家，鱼类作为一种食用植物才真正得到充分的重视。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wɪð; wɪθ][moʊst] ['ʌðər] [θɪŋz] [ˌgæstrə'nɑːmɪk] ,
as **is** **the** **case** **with** **most** **other** **things** **gastronomic** **,**
作为 是 这 案件 和 最多 其他 事物 美食 ,

就像大多数其他美食一样，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɪn] [fræns] [ðæt] [ðə; ði] [fuːd] [ˌpɔsəˈbilitiz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈdenɪzənz] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈwɔːtər][hæv; həv]

it	is	in	France	that	the	food	possibilities	of	the	denizens	of	the	water	have
它	是	在	法国	那	这	食物	可能性	的	这	居民	的	这	水	有

[bɪn] [brɔːt] [ˈnɪrəst] [pərˈfekʃ(ə)n] .

been	brought	nearest	perfection	.
到过	带来	最近的	完美	.

在法国，水边居民的饮食选择被发挥到了极致。

[ˈoʊvər] [hɪr] [wiː; wi][hæv; həv] [ˈɔːlweɪz] [siːmd] [tuː; tə][rɪˈgɑːrd] [fɪʃ] [æz; əz][ˈjuːsf(ə)l] [ˈtʃiːfli] [fɔːr; fər]

Over	here	we	have	always	seemed	to	regard	fish	as	useful	chiefly	for
超过	这里	我们	有	总是	似乎	到	看待	鱼	作为	有用	主要	为了

[ˈstɑːkɪŋ] [əˈkwɛriːəmz] [ɔːr][fɔːr; fər] [ˈfəːniʃiŋ] [spɔːrt][fɔːr; fər][ðə; ði] [vəˈkeiʃənist] ,

stocking	aquariums	or	for	furnishing	sport	for	the	vacationist	,
袜	水族箱	或者	为了	家具	运动	为了	这	度假者	,

在这里，我们似乎一直认为鱼类的主要用途是饲养在水族箱里，或是为度假者提供娱乐活动。

[əˈlɔːŋ] [wɪð; wɪθ] [gɑːlf] , [ˈtenɪs] [ænd; ənd] [ˈboʊlɪŋ] .

along	with	golf	,	tennis	and	bowling	.
沿着	和	高尔夫球	,	网球	和	保龄球	.

还有高尔夫、网球和保龄球。

[truː] , [wiː; wi][hæv; həv] [bɪˈkʌm] [ˈræðər] [wel] [əˈkweɪntɪd] [wɪð; wɪθ][ˈsɜːrt(ə)n] [siː] [fuːdz] , [ðə; ði] [ˈɔɪstər]

True	,	we	have	become	rather	well	acquainted	with	certain	sea	foods	,	the	oysters
真的	,	我们	有	变得	相当	出色地	熟人	和	肯定	海	食物	,	这	牡蛎

,

,

,

没错，我们已经相当熟悉某些海鲜了，比如牡蛎。

[bluː] [pɔɪnts] [ænd; ənd] [keɪp] [ˈkɔdz] ; [wiː; wi][hæv; həv][ə; eɪ] [ˈnɑːdɪŋ] [əˈkweɪntəns] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]

Blue	Points	and	Cape	Cods	;	we	have	a	nodding	acquaintance	with	some
蓝色的	积分	和	岬	鳕鱼	;	我们	有	一个	点头	熟人	和	一些

[ʌv; əv][ðə; ði][klæm][klæn] ,

of	the	clam	clan	,
的	这	蛤	氏族	,

蓝点蛤蜊和科德角蛤蜊；我们对蛤蜊家族中的一些成员略有耳闻。

[ɪˈspeʃəli] [ðə; ði] [ˈroʊd] [ˈaɪlənd] [bræntʃ] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈlɪt(ə)l] [neks] , [ðə; ði] [bluː] [blʌdz] [ʌv; əv]

especially	the	Rhode	Island	branch	,	and	the	Little	Necks	,	the	blue	bloods	of
尤其	这	罗德岛	岛	分支	,	和	这	小的	脖子	,	这	蓝色的	血	的

[ðə; ði][ˈfæməli] .

the	family	.
这	家庭	.

尤其是罗德岛分支和小颈家族，他们是家族中的贵族血统。

[ænd; ənd] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [wiː; wi][ɑːr; ər] familiar110

And	,	of	course	,	we	are	familiar110
和	,	的	课程	,	我们	是	familiar110

当然，我们都很熟悉110

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [krʌsˈteɪʃnz] , [ðə; ði] [ˈlɔbstəz] [ænd; ənd][ðə; ði][kræbz] .

with	the	crustaceans	,	the	lobsters	and	the	crabs	.
和	这	甲壳类动物	,	这	龙虾	和	这	螃蟹	.

包括甲壳类动物、龙虾和螃蟹。

[ænd; ənd][wiː; wi] [noʊ] , [tuː] ,

And	we	know	,	too	,
和	我们	知道	,	也	,

我们也知道，

['sɜːrt(ə)n] ['sʌkjələnt] [siː] ['delɪkəsɪz] [ðæt] [kʌm] [tuː; tə][ˌjuː 'es][frʌm; frəm][pɑːm] [biːtʃ] [ʃɔːz] [ænd; ənd]

certain	succulent	sea	delicacies	that	come	to	us	from	Palm	Beach	shores	and
肯定	多肉植物	海	美味佳肴	那	来	到	我们	从	棕榈	海滩	海岸	和

[ˌkælə'fɔːrniə][ænd; ənd]['ɔːrəgən]['riːdʒənz] ,

California	and	Oregon	regions	,
加利福尼亚州	和	俄勒冈州	地区	,

某些鲜嫩多汁的海鲜美味来自棕榈滩海岸以及加利福尼亚州和俄勒冈州地区，

['tuːnə][ænd; ənd]['hælɪbət] , ['bluːfɪʃ] [ænd; ənd]['sæmən][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ˌjuː 'es]['veriəsli,'væriəsli]

tuna	and	halibut	,	bluefish	and	salmon	as	it	comes	to	us	variously
金枪鱼	和	大比目鱼	,	鲢	和	三文鱼	作为	它	来	到	我们	各种各样的

[prɪ'perd] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['teɪbl] .

prepared	for	the	table	.
准备	为了	这	桌子	.

金枪鱼、大比目鱼、蓝鱼和鲑鱼，以各种不同的烹饪方式呈现在我们面前。

[ɪn] [ʃɔːrt] , [wiː; wi] [ə'mɛrɪkənz] [ɑːr; ər] ['ferli] ['frendli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv][ðə; ði] [ə'rɪstəkræt]

In	short	,	we	Americans	are	fairly	friendly	with	a	number	of	the	aristocrats
在	短的	,	我们	美国人	是	相当	友好的	和	一个	数字	的	这	贵族

[ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] ,

of	the	water	,
的	这	水	,

简而言之，我们美国人与许多水产养殖户关系相当友好。

[bʌt; bət][ɑːn] ['ænəlaɪzɪŋ] [ðə; ði][ˌsɪtʃu'eɪʃ(ə)n][wiː; wi] [kʌm] [tuː; tə]['riːəlaɪz] [ðæt] [æz; əz][fɔːr; fər] ['noʊɪŋ]

but	on	analyzing	the	situation	we	come	to	realize	that	as	for	knowing
但	在	分析	这	情况	我们	来	到	意识到	那	作为	为了	会心

[ðə; ði] “ ['fɪni] [traɪb] ” [æz; əz][ə; eɪ] [hoʊl] [wel] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][get] [kəm'pliːt] [ˌgæstrə'nɑːmɪk][dʒɔɪ][aʊt]

the	“	finny	tribe	”	as	a	whole	well	enough	to	get	complete	gastronomic	joy	out
这	“	芬尼	部落	”	作为	一个	所有的	出色地	足够的	到	得到	完全的	美食	喜悦	出去

[ʌv; əv][ðə; ði][ˌsɪtʃu'eɪʃ(ə)n] ,

of	the	situation	,
的	这	情况	,

但分析情况后我们意识到，要充分了解“鱼类群体”并从中获得完整的饕餮盛宴，

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪnz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['oʊnli][ðə; ði] [frentʃ] ['piːp(ə)l] [huː] [ɑːr; ər][soʊ]['blesɪd; blest] .

it	remains	that	it	is	only	the	French	people	who	are	so	blessed	.
它	遗迹	那	它	是	仅有的	这	法语	人们	WHO	是	所以	蒙福	.

但只有法国人民才如此幸运。

[taɪm] [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊər][ænd; ənd][ðə; ði] [haɪ] [praɪs][ʌv; əv] [miːt] , [haʊ'evər] , ['rendər][ˌaɪ 'tiː]

Time	and	the	hour	and	the	high	price	of	meat	,	however	,	render	it
时间	和	这	小时	和	这	高的	价格	的	肉	,	然而	,	使成为	它

[əd'vaɪzəb(ə)l] ,

advisable	,
建议	,

然而，考虑到时间和肉价高企，这样做是明智的。

['iːv(ə)n] [ˌæbsə'luːtli] ['nesəseri] , [ðæt] [wiː; wi][wɜːrk][ɔːl]['aʊər; ɑːr] ['riːsɔːrsɪz] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['oʊnli][ə; eɪ]

even	absolutely	necessary	,	that	we	work	all	our	resources	instead	of	only	a
甚至	绝对地	必要的	,	那	我们	工作	全部	我们的	资源	反而	的	仅有的	一个

[pɑːrt][ʌv; əv][ðem; ðəm] ,

part	of	them	,
部分	的	他们	,

即使绝对必要，我们也必须充分利用所有资源，而不是仅仅利用其中一部分。

[tuː; tə][ɪ'kɑːnəmaɪz] [wen'evər] [ænd; ənd] [wer'evər] [wiː; wi][kæn; kən] ,

to	economize	whenever	and	wherever	we	can	,
到	节约	每当	和	无论	我们	能	,

尽可能地节约开支。

[ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtərz][ɪn]['aʊər; ɑːr][mɪdst][ænd; ənd][ə'raʊnd][ˌjuː 'es][ɑːr; ər] ['ʃʊrli] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]

and	the	waters	in	our	midst	and	around	us	are	surely	one	of	the
和	这	水	在	我们的	中间	和	大约	我们	是	一定	一	的	这

[moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['riːsɔːrsɪz] [nɑːt] [ɔːl'redi] [wɜːrkt] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪmɪt] .

most	important	resources	not	already	worked	to	the	limit	.
最多	重要的	资源	不是	已经	工作	到	这	限制	.

我们周围和我们身边的水资源无疑是尚未被过度开发的最重要的资源之一。

['ðerfɔːr] , [let][ˌjuː 'es] [iːt] [fɪʃ] — [bʌt; bət] first111

Therefore	,	let	us	eat	fish	—	but	first111
所以	,	让	我们	吃	鱼	—	但	first111

因此，让我们吃鱼吧——但首先111

[let][ˌjuː 'es] [lɜːrn] [ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ə'baʊt] [fɪʃ] ,

let	us	learn	of	the	French	about	fish	,
让	我们	学习	的	这	法语	关于	鱼	,

让我们来了解一下法国人对鱼的看法吧。

['iːv(ə)n][æz; əz][wiː; wi][hæv; həv] ['lɜːrnɪd] [ʌv; əv][ðem; ðəm] [kən'sɜːrnɪŋ] ['ʌðər] [fuːdz] , [ɔːr][æz; əz][wiː; wi]

even	as	we	have	learned	of	them	concerning	other	foods	,	or	as	we
甚至	作为	我们	有	学习	的	他们	有关	其他	食物	,	或者	作为	我们

[hæv; həv] ['lɜːrnɪd] ['fæʃənz] ,

have	learned	fashions	,
有	学习	时尚	,

正如我们了解其他食物或时尚潮流一样，

[fɔːr; fər] , ['verɪli] ,

for	,	verily	,
为了	,	确实	,

的确，

[ðə; ði] ['tɜːrnɪŋ] [aʊt][ʌv; əv][ə; eɪ]['prɑːpər] [fɪʃ] [dɪʃ] [fɔːr; fər][ðə; ði]['teɪbl] [hæz; həz]['evər] [bɪn] [rɪ'gɑːrdɪd]

the	turning	out	of	a	proper	fish	dish	for	the	table	has	ever	been	regarded
这	转弯	出去	的	一个	恰当的	鱼	盘子	为了	这	桌子	有	曾经	到过	认为

[baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [æz; əz][noʊ] [les] [æn; ən][ɑːrt][ðæn; ðən][ðə; ði][kri'eɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] [frɑːk] [ɪn]

by	the	French	as	no	less	an	art	than	the	creation	of	a	beautiful	frock	in
经过	这	法语	作为	不	较少的	一个	艺术	比	这	创建	的	一个	美丽的	连衣裙	在

[wʌn][ʌv; əv][ðer; ðər][ˌætəl'jeɪz] .

one	of	their	ateliers	.
一	的	他们的	工作室	.

在法国人看来，烹制一道像样的鱼肴上桌，其艺术价值丝毫不亚于在他们的工作室里制作一件漂亮的连衣裙。

[mɔːr'oʊvər] ,

Moreover	,
而且	,

而且，

[ðer; ðər] [weɪz] [wɪð; wɪθ] [fɪʃ] [ɑːr; ər][soʊ] ['brɔːdli] [ɪn'kluːsɪv] [ðæt] [wʌn] [meɪ] [meɪk] [ʌp][æn; ən][ɪn'taɪər]

their	ways	with	fish	are	so	broadly	inclusive	that	one	may	make	up	an	entire
他们的	方式	和	鱼	是	所以	总体而言	包容性	那	一	可能	制作	向上	一个	全部的

['menjuː][frʌm; frəm][wʌn][end][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] ,

menu	from	one	end	to	the	other	,
菜单	从	一	结尾	到	这	其他	,

他们烹饪鱼类的方式非常广泛，一个人就能从中挑选出一整套菜式。

[wɪð; wɪθ]['oʊnli][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['kɔːfi] ['niːdɪd] [æz; əz][ə; eɪ]['faɪn(ə)l]['fɪlɪp][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['pɜːrfɪkt]

with	only	a	cup	of	coffee	needed	as	a	final	fillip	to	make	a	perfect
和	仅有的	一个	杯子	的	咖啡	需要	作为	一个	最终的	菲利普	到	制作	一个	完美的

[miːl] — [ænd; ənd][ɔːl][ʌv; əv] [fɪʃ] .

meal	—	and	all	of	fish	.
一顿饭	—	和	全部	的	鱼	.

只需一杯咖啡作为最后的点睛之笔，就能成就一顿完美的鱼餐。

[baɪ] [wei] [ʌv; əv] ['fə:niʃiŋ] [ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][tu:; tə]['aʊər; ɑ:r] [oʊn] ['æpitaits] , [ˌhɪr'wɪð; ˌhɪr'wɪθ][ɪz][ə; eɪ]

By	way	of	furnishing	inspiration	to	our	own	appetites	,	herewith	is	a
经过	方式	的	家具	灵感	到	我们的	自己的	食欲	,	此附	是	一个

[sə'dʒestʃən; səg'dʒestʃən][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fɪʃ] ['lʌntʃən] ,

suggestion	for	a	fish	luncheon	,
建议	为了	一个	鱼	午餐	,

为了满足大家的食欲，这里提供一个关于鱼午餐的建议：

[ə; eɪ] ['feɪvərɪt] ['menju:][ʌv; əv] [fræns] ,

a	favorite	menu	of	France	,
一个	最喜欢的	菜单	的	法国	,

法国最受欢迎的菜单之一

[wɪtʃ] [ɪts] [welθ] [ænd; ənd] ['fæʃ(ə)n] [dɪ'laɪtɪd] [tu:; tə][hæv; həv][set] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [ðoʊz] [gʊd] [oʊld]

which	its	wealth	and	fashion	delighted	to	have	set	before	it	in	those	good	old
哪个	它是	财富	和	时尚	高兴极了	到	有	放	前	它	在	那些	好的	老的

[deɪz] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði][wɔ:r] .

days	before	the	war	.
天	前	这	战争	.

在战前的美好旧时光里，它的财富和时尚令它欣喜不已。

['sʌbstitju:ts] [ɑ:r; ər]['gɪv(ə)n][fɔ:r; fər]['eni] [fɪʃ] [nɑ:t] [ɪn'dɪdʒənəs] [tu:; tə] [ə'merɪkən] ['wɔ:tərz] ;

Substitutes	are	given	for	any	fish	not	indigenous	to	American	waters	;
替代品	是	给定	为了	任何	鱼	不是	土著	到	美国人	水	;

对于非美洲水域本土鱼类，均提供替代品；

['ʌðərwaɪz] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [æt; ət][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌrɪvi'erə]

otherwise	it	is	just	as	it	would	be	served	at	one	of	the	Riviera
否则	它	是	只是	作为	它	会	是	服务	在	一	的	这	里维埃拉

['restərənt] ,

restaurants	,
餐厅	,

否则，它就和里维埃拉餐厅里供应的菜肴一模一样了。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] , [ʌv; əv] [kɔ:rs] , [ðæt] [ɑ:n][ðə; ði] [ˌrɪvi'erə] [ɔ:r][æt; ət] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði]['noʊtɪd]

with	the	exception	,	of	course	,	that	on	the	Riviera	or	at	any	of	the	noted
和	这	例外	,	的	课程	,	那	在	这	里维埃拉	或者	在	任何	的	这	著名的

marine112

marine112
marine112

当然，里维埃拉或任何著名的海滨112号除外。

['restərənt] ,

restaurants	,
餐厅	,

餐厅，

[ðə; ði]['vɪzɪtər][hɪm'self][wʌz; wəz] [pər'mɪtɪd] [tu:; tə][sɪ'lekt][ðə; ði] [fɪʃ] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] [kɔ:rs] [frʌm; frəm]

the	visitor	himself	was	permitted	to	select	the	fish	for	each	course	from
这	游客	他自己	曾是	允许	到	选择	这	鱼	为了	每个	课程	从

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['spesimənz] ['swɪmɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [rɪ'zɜ:rvz] ,

among	the	different	specimens	swimming	in	the	reserves	,
之中	这	不同的	标本	游泳	在	这	储备	,

游客可以亲自从保护区内游弋的不同鱼类中挑选每道菜所需的鱼。

[ˌɔ:ltə'geðər] [ʌn'kɑ:nʃəs] [ʌv; əv] [ɪm'pendɪŋ] [feɪt] .

altogether	unconscious	of	impending	fate	.
共	无意识	的	即将到来的	命运	.

对即将到来的命运浑然不觉。

[noʊ] [frentʃ] [-rːŋ'tə, -rɔn'təː] ['wɜːrði] [ðə; ði] [neɪm] ['evər] [kept] [ded] [fɪʃ] [ɪn] [stɑːk] , [fɔːr; fər] ['nʌθɪŋ]
No French restauranteur worthy the name ever kept dead fish in stock , for nothing
不 法语 餐馆老板 值得 这 姓名 曾经 保留 死的 鱼 在 库存 , 为了 没有什么
[di'tiəriəreits] [soʊ] ['kwɪkli] .
deteriorates so quickly .
恶化 所以 迅速地 .

没有哪个名副其实的法国餐馆老板会储备死鱼，因为没有什么东西会这么快变质。

[ðer; ðər][ɪz] ['rerli] ['oʊvər] [hɪr] [ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl] [rɪ'zɜːrv] [ðæt] [ðə; ði] [ˌrɪvi'erə] [teɪks] [æz; əz][ə; eɪ] ['mætər]
There is rarely over here the natural reserve that the Riviera takes as a matter
那里 是 很少 超过 这里 这 自然的 预订 那 这 里维埃拉 需要 作为 一个 事情
[ʌv; əv] [kɔːrs] ,
of course ,
的 课程 ,

这里很少有像里维埃拉那样理所当然的自然保护区。

[ɔːl'ðoʊ] [ðer; ðər][ɪz] , [ɪn][sʌm; səm] ['restərənt] ,
although there is , in some restaurants ,
虽然 那里 是 , 在 一些 餐厅 ,

虽然有些餐馆确实有这种现象。

[ðə; ði][tæŋk][ʌv; əv] ['rʌnɪŋ] ['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɑːr; ər][kept][ɪn][kən'dɪʃ(ə)n] [tɪl] [rɪ'kwaɪərd] . -
the tank of running water in which the fish are kept in condition till required . 113
这 坦克 的 跑步 水 在 哪个 这 鱼 是 保留 在 状况 直到 必需的 . -

用来饲养鱼类直至需要使用的流动水箱。113

[æn; ən] [ɔːl] [fɪʃ] ['lʌntʃən]
AN ALL FISH LUNCHEON
一个 全部 鱼 午餐

一顿全鱼午餐

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[ɔːr] - .
Hors d'Œuvres .
马 - .

开胃小菜。

['lɪt(ə)l] [neks] [ɔːr] [bluː] [pɔɪnts] .
Little Necks or Blue Points .
小的 脖子 或者 蓝色的 积分 .

小颈犬或蓝点犬。

([æt; ət]['mɑːnti]['kɑːrloʊ][wʌn] [wʊd] [biː; bi] [sɜːrvd] - .)
(At Monte Carlo one would be served Clovisses .)
(在 蒙特 卡洛 一 会 是 服务 - .)

（在蒙特卡洛，人们会享用克洛维斯酒。）

['lɑːbstər][wɪð; wɪθ] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .
Lobster with Sauce Piquante .
龙虾 和 酱 辛辣的 .

香辣酱龙虾。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

([ə; eɪ] ['sʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [frentʃ] [læŋ'guːst] ,
(A substitute for the French langouste ,
(一个 代替 为了 这 法语 螯虾 ,

（法国龙虾的替代品，

[wɪtʃ] [ɪz]['sɪmələr][tuː; tə][ə; eɪ]['dʒaɪənt]['lɑːbstər]['maɪnəs][ðə; ðɪ] [tuː] [lɔːŋ] ['nipəz] .
which is similar to a giant lobster minus the two long nippers .
哪个 是 相似的 到 一个 巨大的 龙虾 减 这 二 长的 钳子 .

它类似于一只巨大的龙虾，只是少了两个长长的螯肢。

[ɔːr][ðer; ðər] [maɪt] [biː; bi] [sɜːrvd] [ə'brɔːd] [fɔːr; fər] [ðɪs] [kɔːrs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dʒə'lætɪnəs] ['feloʊ] [kɔːld]
Or there might be served abroad for this course a little gelatinous fellow called
或者 那里 可能 是 服务 国外 为了 这 课程 一个 小的 胶状的 同伴 称为
- ,
supion ,
- ,

或者，国外可能会提供一种叫做苏皮翁的小胶状生物来制作这门课程。

[ɔːr] [siː] - ['hedʒhɔːg] , [ɔːr][pər'hæps] - , ['smɔːlər] [ænd; ənd] [mɔːr] ['delɪkət] [ðæn; ðən]['aʊər; ɑːr]
or sea - hedgehog , or perhaps nonnots , smaller and more delicate than our
或者 海 - 刺猬 , 或者 也许 - , 较小的 和 更多的 精美的 比 我们的
[oʊn] ['waɪtfɪʃ] .)
own whitefish .)
自己的 白鱼 .)

或者叫作海刺猬鱼，或者叫作非诺特鱼，比我们自己的白鲑体型更小、更娇嫩。）

[frentʃ] [sɑː'diːnz] [grɪld] , [ɔːr] [ʃæd] [plæŋkt] .
French Sardines Grilled , or Shad Planked .
法语 沙丁鱼 烤 , 或者 沙德 木板 .

法式烤沙丁鱼，或木板烤鲥鱼。

([ʃæd] [ɪz][ə; eɪ][moʊst][ˌsætɪs'fæktəri] ['sʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [frentʃ] - [dɪ'laɪt] —
(Shad is a most satisfactory substitute for the French restauranteur's delight —
(沙德 是 一个 最多 令人满意的 代替 为了 这 法语 - 喜 —
[laʊp] [diː]['mɛr, 'mɜːr] .)
loup de mer .)
狼 德 梅尔 .)

（鲥鱼是法国餐馆老板最爱的海鲈鱼的绝佳替代品。）

['flaʊndər] , [sɔːs] [mən'jɛɹ] , [ɔːr] [ʃ'rɪmps] .
Flounder , Sauce Meunière , or Shrimps .
比目鱼 , 酱 烤肉 , 或者 虾 .

比目鱼、酱汁 Meunière 或虾。

([ɪn] [diː'ep] [soʊl][ænd; ənd]['sɜːrt(ə)n] [ɑːr; ər][bəuθ] ['spɛʃəltiːz] [ænd; ənd][ɑːr; ər] [sɜːrvd] [æt; ət]
(In Dieppe sole and certain crevettes are both specialties and are served at
(在 迪耶普 唯一 和 肯定 小虾 是 两个都 专业 和 是 服务 在
[ðɪs] ['dʒʌŋktʃər] ,
this juncture ,
这 契机 ,

（在迪耶普，鳎鱼和某些小虾都是特色菜，通常会在这个环节供应。）

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l][soʊl][ɪz] ['biːɪŋ] [rɪ'siːvd] [hɪr] [ænd; ənd]['aʊər; ɑːr] [oʊn] ['flaʊndər] ['ænsər] [ri'kwaiəmənt]

but	little	sole	is	being	received	here	and	our	own	flounder	answers	requirements
但	小的	唯一	是	存在	已收到	这里	和	我们的	自己的	比目鱼	答案	要求

['ædmərəbli] .

admirably	.
令人钦佩地	.

但这里几乎没有鳎鱼，而我们自己的比目鱼却出色地满足了要求。

[ʃ'rɪmps] , [tuː] , [wɪl] [pliːz] [æn; ən] [ə'merɪkən] ['pælət] ['fʊli] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] .)

Shrimps	,	too	,	will	please	an	American	palate	fully	as	well	as	the	crevettes	.	)
虾	,	也	,	将要	请	一个	美国人	味蕾	完全	作为	出色地	作为	这	小虾	.	)

虾和虾一样，也完全符合美国人的口味。）

[ˌbuːjə'beɪs] .

Bouillabaisse	.
马赛鱼汤	.

马赛鱼汤。

([ðɪs] , [fɔːr; fər] [wɪtʃ] [wiː; wi][hæv; həv][noʊ] ['nɪrər] ['sɪnənɪm] [ðæn; ðən] [fɪʃ] [stuː] , [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ]

(	This	,	for	which	we	have	no	nearer	synonym	than	fish	stew	,	which	is	a
(	这	,	为了	哪个	我们	有	不	更近	代名词	比	鱼	炖	,	哪个	是	一个

['laɪb(ə)l] ,

libel	,
诽谤	,

（这种说法，我们找不到比“鱼汤”更接近的同义词，而“鱼汤”本身就是一种诽谤，）

[ɪz][ðə; ði] [piːs] [diː] [rɪ'zɪstɑ̃ːs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['lʌntʃən] .

is	the	pièce	de	résistance	of	the	luncheon	.
是	这	片	德	反抗	的	这	午餐	.

是午餐的主菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɑːbəbli] [ðə; ði][moʊst] ['feɪməs] [fɪʃ] [dɪʃ] [ʌv; əv] [fræns] .)

It	is	probably	the	most	famous	fish	dish	of	France	.	)
它	是	大概	这	最多	著名的	鱼	盘子	的	法国	.	)

它可能是法国最著名的鱼类菜肴。）

[sə'leid,-'lɑːd,'sæləd][diː] ['pɔɪzsən] [wɪð; wɪθ] [aɪ'oʊli] .

Salade	de	Poisson	with	Aioli	.
沙拉	德	泊松	和	蒜泥蛋黄酱	.

鱼沙拉配蒜泥蛋黄酱。

([aɪ'oʊli] [ɪz][ə; eɪ] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] “ [ðə; ði] ['dresɪŋ] , ” [ðə; ði] [frentʃ] [seɪ] ,

(	Aioli	is	a	Mediterranean	mayonnaise	and	“	the	dressing	,	”	the	French	say	,
(	蒜泥蛋黄酱	是	一个	地中海	蛋黄酱	和	“	这	敷料	,	”	这	法语	说	,

（蒜泥蛋黄酱是一种地中海风味的蛋黄酱，法国人称之为“调味汁”，

“ [ɪz][ðə; ði][soʊl][ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd] . ”) -

“	is	the	soul	of	the	salad	.	”	)	114
“	是	这	灵魂	的	这	沙拉	.	”	)	-

“是沙拉的灵魂。”）114

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['noʊtɪd] [ðæt] [ðer; ðər][ɪz][noʊ] [dɪ'zɜːrt] ['gɪv(ə)n][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'bʌv] ['menjuː] ,

It	will	be	noted	that	there	is	no	dessert	given	with	the	above	menu	,
它	将要	是	著名的	那	那里	是	不	甜点	给定	和	这	多于	菜单	,

需要注意的是，以上菜单不包含甜点。

[bʌt; bət][ðə; ði][rɪ'pæst] [meɪ] [biː; bi] ['greɪsfəli] ['tɑːpt] [ɔːf][wɪð; wɪθ] ['krækərz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [ænd; ənd]

but	the	repast	may	be	gracefully	topped	off	with	crackers	and	cheese	and
但	这	餐饮	可能	是	优雅地	顶峰	离开	和	饼干	和	奶酪	和

[ˌkæ'feɪ][nwɑːr] .

café	noir	.
咖啡店	黑色电影	.

但餐点可以优雅地以饼干、奶酪和黑咖啡作为完美收尾。

[tiː] [ɪz]['nevər] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [fɪʃ] , [æz; əz][ðə; ði] ['tænɪn] [ɪz] [sed] [tuː; tə]['rendər] [fɪʃ] [pər'tɪkjələrli]
Tea **is** **never** **served** **with** **fish** **,** **as** **the** **tannin** **is** **said** **to** **render** **fish** **particularly**
茶 是 绝不 服务 和 鱼 , 作为 这 单宁 是 说 到 使成为 鱼 特别
[ˌɪndɪ'dʒestəbl] . -
indigestible **.** **115**
难以消化的 . -

茶从不与鱼一起饮用，因为据说茶中的单宁会使鱼肉特别难以消化。[115]

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] ['lʌntʃən]
TO **PREPARE** **THE** **LUNCHEON**
到 准备 这 午餐

准备午餐

[ðə; ði] [frentʃ] [dɪs'deɪn][ðə; ði] ['pepər] ,
The **French** **disdain** **the** **pepper** **,**
这 法语 蔑视 这 胡椒 ,

法国人鄙视胡椒。

['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] ['mɪkstʃɝz] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [wiː; wi][ɑːr; ər][wɔːnt][tuː; tə] [dres] [rɔː]
horseradish **and** **tomato** **mixtures** **with** **which** **we** **are** **wont** **to** **dress** **raw**
辣根 和 番茄 混合物 和 哪个 我们 是 惯于 到 裙子 生的
['ɔɪstər] ,
oysters **,**
牡蛎 ,

我们通常用辣根和番茄混合物来调味生蚝。

[priˈfəːiŋ] [tuː; tə][get][ðə; ði] [fʊl] ['kɑːpəri] [teɪst] [pɪ'kjuːliər][tuː; tə][ðer; ðər][hoʊm]['prɑːdʌkt] , [bʌt; bət]
preferring **to** **get** **the** **full** **coppery** **taste** **peculiar** **to** **their** **home** **product** **,** **but**
偏好 到 得到 这 满的 铜色 品尝 奇特 到 他们的 家 产品 , 但
[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['ɔɪstər] ,
the **American** **oyster** **,**
这 美国人 牡蛎 ,

他们更喜欢品尝家乡产品特有的浓郁铜锈味，但美国牡蛎却并非如此。

['iːv(ə)n] [ðiːz] ['ɑːrtɪsts][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌlɪneri] [dɪ'pɑːrtmənt] [ə'griː] , [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [tuː; tə] [brɪŋ]
even **these** **artists** **of** **the** **culinary** **department** **agree** **,** **requires** **a** **dressing** **to** **bring**
甚至 这些 艺术家 的 这 烹饪 部门 同意 , 需要 一个 敷料 到 带来
[aʊt][ðə; ði]['fleɪvər] .
out **the** **flavor** **.**
出去 这 味道 .

就连烹饪系的这些艺术家们也一致认为，需要调味料来衬托出菜肴的风味。

[æz; əz][fɔːr; fər][ðə; ði] - , [wɪtʃ] [ɪz] , [baɪ][ðə; ði] [wei] , [fɜːrst]['kʌz(ə)n][tuː; tə]['aʊər; ɑːr][klæm] ,
As **for** **the** **clovisse** **,** **which** **is** **,** **by** **the** **way** **,** **first** **cousin** **to** **our** **clam** **,**
作为 为了 这 - , 哪个 是 , 经过 这 方式 , 第一的 表哥 到 我们的 蛤 ,

至于蛤蜊，顺便一提，它是我们蛤蜊的近亲。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːtn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃel] , [iːtʃ] - ['biːɪŋ] ['oʊpənd] [ɪ'miːdiətli] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ]
it **is** **eaten** **from** **the** **shell** **,** **each** **clovisse** **being** **opened** **immediately** **before** **being**
它 是 吃 从 这 壳 , 每个 - 存在 打开 立即地 前 存在
[dɪ'spoʊzd][ʌv; əv] .
disposed **of** **.**
处置 的 .

人们会从壳里吃掉它，每个牡蛎在丢弃前都会立即打开。

['lɑːbstər][æz; əz] [hɪr] [sɜːrvd] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [læŋ'guːst] , [teɪsts] [mʌtʃ]
Lobster **as** **here** **served** **to** **take** **the** **place** **of** **the** **French** **langouste** **,** **tastes** **much**
龙虾 作为 这里 服务 到 拿 这 地方 的 这 法语 螯虾 , 口味 很多
[laɪk] ['devəld] ['lɑːbstər] .
like **deviled** **lobster** **.**
喜欢 魔鬼 龙虾 .

这里用龙虾代替法国的螯虾，味道很像魔鬼龙虾。

[ðə; ði] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ][ɪz] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

The	sauce	piquante	is	made	as	follows	:
这	酱	辛辣的	是	制成	作为	跟随	:

辣酱的做法如下:

['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [pʊt][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

Into	a	saucepan	put	a	tablespoonful	of	finely	chopped	onion	with	a	little	salt	,
进入	一个	平底锅	放	一个	一汤匙	的	精细地	切碎	洋葱	和	一个	小的	盐	,

在平底锅中放入一汤匙切碎的洋葱和少许盐,

['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [blæk] ['pepər] [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

grated	nutmeg	,	black	pepper	and	an	ounce	of	butter	.
磨碎的	肉豆蔻	,	黑色的	胡椒	和	一个	盎司	的	黄油	.

磨碎的肉豆蔻、黑胡椒和一盎司黄油。

[wen] [ðɪs] [melts] [ænd; ənd] [blendz] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] [red] ['pepər] along116

When	this	melts	and	blends	add	a	little	chopped	red	pepper	along116
什么时候	这	融化	和	混合物	添加	一个	小的	切碎	红色的	胡椒	along116

待其融化并混合均匀后,加入少许切碎的红辣椒。116

[wɪð; wɪθ] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] .

with	three	tablespoonfuls	of	vinegar	and	a	teaspoonful	of	mustard	.
和	三	汤匙	的	醋	和	一个	一茶匙	的	芥末	.

加入三汤匙醋和一茶匙芥末。

[stɜːr] [tə'geðər] [wel] ,

Stir	together	well	,
搅拌	一起	出色地	,

充分搅拌均匀。

[ðen] [mɪks][ɪn][hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [fɪʃ] [stɑːk] .

then	mix	in	half	an	ounce	of	flour	and	half	a	pint	of	fish	stock	.
然后	混合	在	一半	一个	盎司	的	面粉	和	一半	一个	品脱	的	鱼	库存	.

然后拌入半盎司面粉和半品脱鱼汤。

['sɪmər] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , ['skɪmɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ænd; ənd] , ['faɪnəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Simmer	for	half	an	hour	,	skimming	occasionally	and	,	finally	add	a
煨	为了	一半	一个	小时	,	撇脂	偶尔	和	,	最后	添加	一个

[tʃɑːpt] ['pɪkld] ['gɜːrkɪn] .

chopped	pickled	gherkin	.
切碎	腌制	小黄瓜	.

小火慢炖半小时,期间不时撇去浮沫,最后加入切碎的腌黄瓜。

[sɔːs] [mən'jɛɹ] , [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][soʊl] , [ɔːr] , [ɪn] [ðɪs] [keɪs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['flaʊndər] ,

Sauce	Meunière	,	served	with	the	sole	,	or	,	in	this	case	with	the	flounder	,
酱	烤肉	,	服务	和	这	唯一	,	或者	,	在	这	案件	和	这	比目鱼	,

香煎酱汁,可搭配鳎鱼,或者,像这里一样,搭配比目鱼。

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] [ʃ'rɪmps] [ænd; ənd] ['mʌsəlz] , [mɪnst] ,

is	made	by	adding	a	few	shrimps	and	mussels	,	minced	,
是	制成	经过	添加	一个	很少	虾	和	贻贝	,	剁碎	,

做法是加入一些切碎的虾和贻贝,

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [waɪt] [waɪn][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [mɪnst]

to	a	pint	of	white	wine	in	a	saucepan	,	along	with	a	cupful	of	minced
到	一个	品脱	的	白色的	葡萄酒	在	一个	平底锅	,	沿着	和	一个	一杯	的	剁碎

['mʌʃrʊmz] ,

mushrooms	,
蘑菇	,

在平底锅中加入一品脱白葡萄酒和一杯切碎的蘑菇,

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [kloʊvz] .

a	teaspoonful	of	butter	,	salt	and	pepper	and	three	or	four	cloves	.
一个	一茶匙	的	黄油	,	盐	和	胡椒	和	三	或者	四	丁香	.

一茶匙黄油、盐、胡椒粉和三四瓣丁香。

['sɪmər] [fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] [fɪʃ] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .

Simmer	for	twenty	minutes	and	pour	over	the	fish	just	before	serving	.
煨	为了	二十	分钟	和	倒	超过	这	鱼	只是	前	服务	.

小火慢炖二十分钟，上菜前淋在鱼上即可。

[sə'leid,-'lɑ:d,'sæləd][di:] ['pɔɪzsən] , [aɪ'oʊli] , [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['teɪkɪŋ] ['eni] [koʊld] [fɪʃ] , [seɪ] ['sæmən] , [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['menju:] .

Salade	de	Poisson	,	Aioli	,	is	made	by	taking	any	cold	fish	,	say	salmon	,	with	this	menu	.
沙拉	德	泊松	,	蒜泥蛋黄酱	,	是	制成	经过	采取	任何	寒冷的	鱼	,	说	三文鱼	,	和	这	菜单	.

Salade de Poisson, Aioli 是用任何冷鱼，比如鲑鱼，搭配这道菜制成的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [fleɪkt] [ænd; ənd][ˌmærɪ'neɪdɪd][ɪn][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] ['si:znd] [wel] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] .

It	is	flaked	and	marinaded	in	oil	and	vinegar	seasoned	well	with	pepper	and	salt	.
它	是	片状的	和	腌制	在	油	和	醋	经验丰富的	出色地	和	胡椒	和	盐	.

将其切成片状，用油和醋腌制，并用胡椒和盐充分调味。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [fɔ:r; fər][æn; ən]['aʊər][ɔ:r][soʊ] , [ðen] [rɪ'mu:v] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [kəm'pæktli,'kɑ:mpæktli][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] [boʊl] .

Allow	to	remain	for	an	hour	or	so	,	then	remove	and	arrange	compactly	in	a	salad	bowl	.
允许	到	保持	为了	一个	小时	或者	所以	,	然后	消除	和	安排	紧凑地	在	一个	沙拉	碗	.

静置约一小时后取出，紧密地摆放在沙拉碗中。

[ðə; ði] [aɪ'oʊli] , [ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['delɪkəsi] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sɜ:rvd] , [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['wɪpɪŋ] [tu:] [egz] ,

The	aioli	,	the	Mediterranean	delicacy	with	which	it	is	served	,	is	made	by	whipping	two	eggs	,
这	蒜泥蛋黄酱	,	这	地中海	美味	和	哪个	它	是	服务	,	是	制成	经过	鞭打	二	鸡蛋	,

搭配这道菜的蒜泥蛋黄酱（aioli）是地中海地区的特色美食，它是用两个鸡蛋打发制成的。

[fɔ:r] ['ti:spu:n,fʊl] [ʌv; əv] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] , a117

four	teaspoonfuls	of	olive	oil	,	a117
四	茶匙	的	橄榄	油	,	a117

四茶匙橄榄油，a117

[hæf] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kri:m] [tə'geðər] [tɪl] [stɪf] ,

half	teaspoonful	of	French	mustard	and	a	half	cupful	of	cream	together	till	stiff
一半	一茶匙	的	法语	芥末	和	一个	一半	一杯	的	奶油	一起	直到	僵硬的

,

将半茶匙法式芥末和半杯奶油一起搅拌至浓稠。

[ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [rʌbd] [wɪð; wɪθ]['gɑ:rlɪk] .

in	a	bowl	rubbed	with	garlic	.
在	一个	碗	摩擦	和	蒜	.

放在抹过蒜的碗里。

[hiːp] [ðɪs] [ɑːn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .

Heap	**this**	**on**	**the**	**center**	**of**	**the**	**fish**	**.**
堆	这	在	这	中心	的	这	鱼	.

把这些堆在鱼的中央。

[æz; əz][fɔːr; fər][ðə; ði] [ˌbuːjə'beɪs] ,

As	**for**	**the**	**Bouillabaisse**	**,**
作为	为了	这	马赛鱼汤	,

至于马赛鱼汤，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][laɪk]['aʊər; ɑːr] [oʊn] [welʃ] ['ræbɪt] [ɪn][soʊ][fɑːr][æz; əz]['hɑːrdli]['eni] [tuː] ['pɝːsənz] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]

it	**is**	**like**	**our**	**own**	**Welsh**	**Rabbit**	**in**	**so**	**far**	**as**	**hardly**	**any**	**two**	**persons**	**make**	**it**
它	是	喜欢	我们的	自己的	威尔士语	兔子	在	所以	远的	作为	几乎	任何	二	人	制作	它

[ə'laɪk] .

alike	**.**
同样	.

它就像我们威尔士的兔子一样，几乎没有两个人能做出完全相同的成品。

[hɪr] [ɑːr; ər] [tuː] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [ˌgæstrə'nɑːmɪk] [ə'θɔːrətiz] [hæv; həv] [ə'kɔːd] [ðə; ði] [miːd] [ʌv; əv]

Here	**are**	**two**	**recipes**	**which**	**gastronomic**	**authorities**	**have**	**accorded**	**the**	**meed**	**of**
这里	是	二	食谱	哪个	美食	当局	有	同意	这	需求	的

[haɪɪst; 'haɪəst] [preɪz] :

highest	**praise**	**:**
最高	称赞	:

以下两道菜谱获得了美食权威人士的最高赞誉：

[noʊ] . [wʌn] . — [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [boʊnz] [frʌm; frəm] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [fɪʃ]

No	**.**	**1**	**.**	**—**	**Cut**	**into**	**pieces**	**and**	**remove**	**the**	**bones**	**from**	**three**	**pounds**	**of**	**fish**
不	.	1	.	—	切	进入	件	和	消除	这	骨头	从	三	磅	的	鱼

;
;
;

第一道——将三磅鱼切成块，并去除鱼骨；

[seɪ] [wʌn] [paʊnd] [iːtʃ] [ʌv; əv][ˌsiː oʊ 'diː] , ['hælɪbət][ænd; ənd] ['bluːfɪʃ] , [ðoʊ] ['eni] [fɪʃ] [ʌv; əv] [laɪk]

say	**one**	**pound**	**each**	**of**	**cod**	**,**	**halibut**	**and**	**bluefish**	**,**	**though**	**any**	**fish**	**of**	**like**
说	一	磅	每个	的	鳕鱼	,	大比目鱼	和	鲢	,	尽管	任何	鱼	的	喜欢

['neɪtʃər] [wɪl] [duː] .

nature	**will**	**do**	**.**
自然	将要	做	.

例如，鳕鱼、大比目鱼和蓝鱼各一磅，不过任何类似种类的鱼都可以。

[tuː; tə] [ðiːz] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kʊkt] [miːt] [ʌv; əv][wʌn]['lɑːbstər][ɔːr] [tuː] [kræbz] ,

To	**these**	**add**	**the**	**cooked**	**meat**	**of**	**one**	**lobster**	**or**	**two**	**crabs**	**,**
到	这些	添加	这	煮熟	肉	的	一	龙虾	或者	二	螃蟹	,

加入一只龙虾或两只螃蟹的熟肉，

[ænd; ənd][sɪks] [ʃ'rɪmps] [ænd; ənd][pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsəroʊl] [ɪn][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv]

and	**six**	**shrimps**	**and**	**put**	**all**	**into**	**a**	**casserole**	**in**	**half**	**a**	**pint**	**or**	**more**	**of**
和	六	虾	和	放	全部	进入	一个	沙锅	在	一半	一个	品脱	或者	更多的	的

['ɑːlɪv] [ɔɪl][tuː; tə] [kʊk] ,

olive	**oil**	**to**	**cook**	**,**
橄榄	油	到	厨师	,

把六只虾和所有食材放入砂锅中，加入半品脱或更多的橄榄油烹煮。

['ædɪŋ] [wʌn]['leмən] , [slaɪst] , [tuː] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn]['ʌnjən] , [wʌn] [slaɪst] ['kærət] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv]

adding	**one**	**lemon**	**,**	**sliced**	**,**	**two**	**tomatoes**	**,**	**one**	**onion**	**,**	**one**	**sliced**	**carrot**	**,**	**a**	**bunch**	**of**
添加	一	柠檬	,	切片	,	二	西红柿	,	一	洋葱	,	一	切片	胡萝卜	,	一个	束	的

['sæfrən] ,

saffron	**,**
藏红花	,

加入一个切片的柠檬、两个西红柿、一个洋葱、一根切片的胡萝卜和一把藏红花。

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,
a **bunch** **of** **parsley** **,**
一个 束 的 香菜 ,

一把欧芹，

[ə; eɪ] ['beɪˌliːf] [ænd; ənd][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] — [ɔːr][hæv; həv][ðə; ði] ['kæsəroʊl] [rʌbd] [wɪð; wɪθ]
a **bayleaf** **and** **a** **clove** **of** **garlic** **—** **or** **have** **the** **casserole** **rubbed** **with**
一个 月桂叶 和 一个 丁香 的 蒜 — 或者 有 这 沙锅 摩擦 和
[ðə; ði]['gɑːrlɪk] .
the **garlic** **.**
这 蒜 .

一片月桂叶和一瓣大蒜——或者用大蒜擦拭砂锅菜。

[kʊk] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] ,
Cook **for** **ten** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **,**
厨师 为了 十 分钟 , 搅拌 频繁地 ,

煮十分钟，期间需经常搅拌。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [suːp] [stɑːk] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv][waɪn][ɔːr]['saɪdər] .
then **add** **one** **cup** **of** **soup** **stock** **and** **a** **glass** **of** **wine** **or** **cider** **.**
然后 添加 一 杯子 的 汤 库存 和 一个 玻璃 的 葡萄酒 或者 苹果酒 .

然后加入一杯汤汁和一杯葡萄酒或苹果酒。

[kʊk] [fɔːr; fər] fifteen118
Cook **for** **fifteen118**
厨师 为了 fifteen118

为十五人做饭118

['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [rɪ'muːv] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] [boʊl] , [laɪn][ðə; ði] ['kæsəroʊl] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [toʊst]
minutes **longer** **,** **remove** **to** **a** **hot** **bowl** **,** **line** **the** **casserole** **with** **slices** **of** **toast**
分钟 更长 , 消除 到 一个 热的 碗 , 线 这 沙锅 和 切片 的 吐司
,
,
,

再煮几分钟，盛入热碗中，在砂锅底部铺上烤面包片。

[ænd; ənd] [pɔːr] [bæk] [ðə; ði] [ˌbuːjə'beɪs] .
and **pour** **back** **the** **bouillabaisse** **.**
和 倒 后退 这 马赛鱼汤 .

然后把马赛鱼汤倒回去。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Serve **at** **once** **.**
服务 在 一次 .

立即食用。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [pleɪs]
No **.** **2** **.** **—** **Place**
不 . 2 . — 地方

第二名——位置

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [fɪʃ] [tuː; tə]['eni] [dɪ'zaɪrd] [ə'maʊnt] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ,
the **pieces** **of** **fish** **to** **any** **desired** **amount** **in** **a** **large** **saucepan** **,**
这 件 的 鱼 到 任何 想要的 数量 在 一个 大的 平底锅 ,

将适量鱼块放入大平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔːr] [θriː] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [wʌn][ɔːr] [tuː] [slaɪst] ['kærəts] , [θriː] [ʃə'lɔts] ,
add **two** **or** **three** **sliced** **onions** **,** **one** **or** **two** **sliced** **carrots** **,** **three** **shallots** **,**
添加 二 或者 三 切片 洋葱 , 一 或者 二 切片 胡萝卜 , 三 小葱 ,

加入两三个切片的洋葱，一两个切片的胡萝卜，三个小葱，

[tuː] [kloʊvz] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [taɪm] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] , [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [kloʊvz] ,

two	cloves	of	garlic	,	a	bunch	of	thyme	and	parsley	,	three	or	four	cloves	,
二	丁香	的	蒜	,	一个	束	的	百里香	和	香菜	,	三	或者	四	丁香	,

两瓣大蒜，一把百里香和欧芹，三四瓣丁香，

[tuː] - , [hæf] [ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kæpsɪkəm] ,

two	bayleaves	,	half	a	teaspoonful	of	capsicum	,
二	-	,	一半	一个	一茶匙	的	辣椒	,

两片月桂叶，半茶匙辣椒粉，

[ə; eɪ] [waɪn] - [glæs] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

a	wine	-	glass	of	olive	oil	and	salt	and	pepper	to	taste	.
一个	葡萄酒	-	玻璃	的	橄榄	油	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

一杯橄榄油，加盐和胡椒粉调味。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ðiː] [ə'bʌv] ['mɪkstʃər] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [hæf]

Pour	over	the	above	mixture	two	quarts	of	water	and	boil	gently	for	half
倒	超过	这	多于	混合物	二	夸脱	的	水	和	熬	轻轻地	为了	一半

[æn; ən] ['aʊər] ,

an	hour	,
一个	小时	,

将两夸脱水倒入上述混合物中，小火煮沸半小时。

[ðə; ðiː] [pæn] ['kʌvərd] .

the	pan	covered	.
这	平底锅	涵盖	.

锅盖盖上了。

[dreɪn] [ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] .

Drain	and	lay	on	a	hot	dish	.
流走	和	躺	在	一个	热的	盘子	.

沥干水分，放在热盘上。

[ðen] [mɪks] [ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sæfrən] [ɪn] [ðə; ðiː] ['lɪkwɪd] , [pæs] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnər] ['ɪntuː] [ə; eɪ]

Then	mix	a	teaspoonful	of	saffron	in	the	liquid	,	pass	through	a	strainer	into	a
然后	混合	一个	一茶匙	的	藏红花	在	这	液体	,	经过	通过	一个	滤网	进入	一个

[suːp] [tjuˈriːnˌtəˈriːn] .

soup	tureen	.
汤	汤碗	.

然后将一茶匙藏红花加入液体中，用滤网过滤到汤碗中。

[sɜːrv] [ðə; ðiː] [suːp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðiː] [fɪʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pleɪt] [ʌv; əv] ['kruːtɔnz] [ʌv; əv] [fraɪd] [bred] [ɔːr]

Serve	the	soup	with	the	fish	and	a	plate	of	croutons	of	fried	bread	or
服务	这	汤	和	这	鱼	和	一个	盘子	的	烤面包丁	的	油煎	面包	或者

['sɪpɪt] [ʌv; əv] [toʊst] . -

sippets	of	toast	.	119
小口啜饮	的	吐司	.	-

将汤与鱼一起盛盘，配上一盘炸面包丁或几片烤面包。119

[fɪʃ] - [lɑː] [maːˈseilz]

FISH	À	LA	MARSEILLES
鱼	-	洛杉矶	马赛

马赛风味鱼

[ðə; ðiː] [frentʃ] [hæv; həv] [ə'nʌðər] [fɪʃ] [dɪʃ] [wɪtʃ] , [laɪk] [ˌbuːjə'beɪs] ,

The	French	have	another	fish	dish	which	,	like	bouillabaisse	,
这	法语	有	其他	鱼	盘子	哪个	,	喜欢	马赛鱼汤	,

法国人还有另一道鱼菜，和马赛鱼汤一样，

[ɪz] ['præktɪkli] [ə; eɪ] [miːl] [ɪn][ɪt'self][ænd; ənd] [wɪtʃ] [ɪn] [ðiːz] [deɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['betər] [noʊn]
is practically a meal in itself and which in these days should be better known
是 几乎 一个 一顿饭 在 本身 和 哪个 在 这些 天 应该 是 更好的 已知
[tuː; tə][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['teɪbl] .
to the American table .
到 这 美国人 桌子 .

它本身几乎就是一顿正餐，如今应该在美国人的餐桌上更常见到这道菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['speʃəlti] [ɪn][ðə; ði][və'sɪnəti][ʌv; əv] [maː'seilz] [ænd; ənd] [meɪd] [ðer; ðər] , [ʌv; əv] [kɔːrs] ,
It is a specialty in the vicinity of Marseilles and made there , of course ,
它 是 一个 专业 在 这 附近 的 马赛 和 制成 那里 , 的 课程 ,

这是马赛附近的特产，当然也是在那里生产的。

[wɪð; wɪθ] [fɪʃ] [pɪ'kjuːliər][tuː; tə][ðə; ði][hoʊm]['wɔːtərz] , [bʌt; bət][em] . [aj'^uːst] [geɪ] , [ʃef] [ʌv; əv][ðə; ði]
with fish peculiar to the home waters , but M . Auguste Gay , Chef of the
和 鱼 奇特 到 这 家 水 , 但 M . 奥古斯特 同性恋 , 厨师 的 这
[jeɪl] [klʌb] ,
Yale Club ,
耶鲁大学 俱乐部 ,

用当地水域特有的鱼类，但耶鲁俱乐部主厨奥古斯特·盖伊先生说：

[nuː] [jɔːk] , [huː] , [ˌɪnsɪ'dent(ə)li] ,
New York , who , incidentally ,
新的 约克 , WHO , 顺便 ,

顺便一提，纽约

[hæz; həz]['prɑːbəbli]['gɪv(ə)n] [mɔːr] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][ˌædæp'teɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [frentʃ] ['kʊkəri] [tuː; tə]
has probably given more attention to the adaptation of French cookery to
有 大概 给定 更多的 注意力 到 这 适应 的 法语 烹饪 到
[ə'merɪkən] [ri'kwaiəmənt] [ðæn; ðən]['eni] ['ʌðər] [ʃef] ,
American requirements than any other chef ,
美国人 要求 比 任何 其他 厨师 ,

他可能比任何其他厨师都更注重将法国烹饪方法应用于美国市场。

[ɪz] [ə'θɔːrəti] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['steɪtmənt] [ðæt][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['resəpi][prə'duːsəz, prə'duːsɪz][æn; ən]
is authority for the statement that the following recipe produces an
是 权威 为了 这 陈述 那 这 下列的 食谱 产 一个
['ɔːlmoʊst]['pɜːrfɪkt] ['sʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər][ðə; ði] [frentʃ] [dɪʃ] :
almost perfect substitute for the French dish :
几乎 完美的 代替 为了 这 法语 盘子 :

有权威人士证实，以下食谱可以做出几乎完美的法式菜肴替代品：

[tʃɑːp] ['ɪntuː][faɪn]['bɪts][ə; eɪ][smɔːl] [swiːt] ['tʃɪli] ['pepər] [ænd; ənd] [tɔːs] [ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn]
Chop into fine bits a small sweet Chile pepper and toss it about in a saucepan
劈 进入 美好的 比特 一个 小的 甜的 智利 胡椒 和 折腾 它 关于 在 一个 平底锅
['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['ɑːlɪv] [ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] .
over the fire with a third of a cupful of olive oil or butter .
超过 这 火 和 一个 第三 的 一个 一杯 的 橄榄 油 或者 黄油 .

将一个小甜椒切成细末，放入平底锅中，加入三分之一杯橄榄油或黄油，在火上翻炒。

[wen] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['oʊkrə][ænd; ənd][ðə; ði] same120
When hot add a cupful of okra and the same120
什么时候 热的 添加 一个 一杯 的 秋葵 和 这 same120

趁热加入一杯秋葵，然后加入同样的120。

[ə'maʊnt][ʌv; əv] [stuːd] [freʃ] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz] .
amount of stewed fresh or canned tomatoes .
数量 的 炖 新鲜的 或者 罐装 西红柿 .

炖煮的新鲜或罐装番茄的量。

[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fʊl] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] [freʃ] [fɪʃ] — [ˌsiː oʊ 'diː] ,
Cook **fifteen** **minutes** **and** **add** **a** **full** **cupful** **of** **cooked** **fresh** **fish** **—** **cod** **,**
厨师 十五 分钟 和 添加 一个 满的 一杯 的 煮熟 新鲜的 鱼 — 鳕鱼 ,
['hædək] ,
haddock **,**
黑线鳕 ,

煮十五分钟，然后加入满满一杯煮熟的新鲜鱼肉——鳕鱼、黑线鳕等等。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [fleɪkt] [sɔːlt] [fɪʃ] , ['mækrəl] , [fɔːr; fər]
etc **.** **,** **and** **a** **half** **cupful** **of** **flaked** **salt** **fish** **,** **mackerel** **,** **for**
ETC . , 和 一个 一半 一杯 的 片状的 盐 鱼 , 鲭鱼 , 为了
['ɪnstəns] .
instance **.**
实例 .

等等，还有半杯片状咸鱼，例如鲭鱼片。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] ['krækərz] .
Cover **and** **cook** **for** **twenty** **minutes** **longer** **and** **serve** **with** **water** **crackers** **.**
覆盖 和 厨师 为了 二十 分钟 更长 和 服务 和 水 饼干 .
-
121
-

盖上锅盖再煮二十分钟，配苏打饼干食用。121

['dʒen(ə)rəl] [kənsɪdə'reɪʃnz]
GENERAL **CONSIDERATIONS**
一般的 考虑因素

一般性考虑因素

[wʌn] ['siːkrət][ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ['kʊks] [suːˌpɪri'ɔːrəti][tuː; tə][ðə; ði] [ə'merɪkən] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [fɪʃ] [ɪz]
One **secret** **of** **the** **French** **cook's** **superiority** **to** **the** **American** **in** **preparing** **fish** **is**
一 秘密 的 这 法语 库克的 优势 到 这 美国人 在 准备 鱼 是
[ðæt] [ðə; ði]['fɔːrmər][hæz; həz]['ɔːlmoʊst][ə; eɪ][kən'dʒenɪt(ə)l] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv][hɪz; ɪz]['sʌbdʒekt] .
that **the** **former** **has** **almost** **a** **congenital** **knowledge** **of** **his** **subject** **.**
那 这 以前的 有 几乎 一个 先天性 知识 的 他的 主题 .

法国厨师在烹饪鱼类方面优于美国厨师的一个秘诀是，前者几乎天生就具备这方面的知识。

[tuː; tə][hɪm; ɪm][ɔːl] [fɪʃ] [ɪz][nɑːt][dʒʌst] [fɪʃ] .
To **him** **all** **fish** **is** **not** **just** **fish** **.**
到 他 全部 鱼 是 不是 只是 鱼 .

在他看来，所有的鱼不仅仅是鱼。

[hiː; hi] [ˌdifə'renʃieits] ['ʃɑːrpli] [æz; əz][tuː; tə] ['spiːʃiːz] , ['tempərɪŋ] [hɪz; ɪz] ['triːtmənt] [tuː; tə] ['verid]
He **differentiates** **sharply** **as** **to** **species** **,** **tempering** **his** **treatment** **to** **varied**
他 区别 尖锐地 作为 到 物种 , 回火 他的 治疗 到 多种多样
[ri'kwaiəmənt] .
requirements **.**
要求 .

他对物种的区分非常明显，并根据不同的需求调整处理方式。

['rʌfli] , [ðer; ðər][ɑːr; ər] [tuː] ['klæsɪz] [ʌv; əv] [fɪʃ] :
Roughly **,** **there** **are** **two** **classes** **of** **fish** **:**
大致 , 那里 是 二 课程 的 鱼 :

大致来说，鱼类分为两大类：

[ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv][dɑːrk] [fleʃ] [ɔːr] [fleʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pɪŋkɪʃ] [toʊn] [wɪtʃ] [ɪz] [striːkt] [wɪð; wɪθ]
those **which** **have** **dark** **flesh** **or** **flesh** **with** **a** **pinkish** **tone** **which** **is** **streaked** **with**
那些 哪个 有 黑暗的 肉 或者 肉 和 一个 粉红色 语气 哪个 是 条纹 和
[fæt] ,
fat **,**
胖的 ,

那些肉质颜色较深或呈粉红色且带有脂肪条纹的鸡肉，

[ænd; ənd] [ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [waɪt] , [fɜːrm] [fleʃ] [ænd; ənd][ɑːr; ər][ðə; ði] [mɔːr]
and **those** **which** **have** **white** **,** **firm** **flesh** **and** **are** **the** **more**
和 那些 哪个 有 白色的 , 公司 肉 和 是 这 更多的
[daɪˈdʒestəblˌdɪˈdʒestəbl] .
digestible **.**
可消化 .

还有那些果肉洁白紧实、更容易消化的品种。

[best] [noʊn] [ɪn][ðə; ði][fɜːrst] [klæs] [ɑːr; ər] [ʃæd] , [ˈbʌtərfɪʃ] , [ˈbluːfɪʃ] , [ˈsæmən] , [ˈmækrəl] [ænd; ənd]
Best **known** **in** **the** **first** **class** **are** **shad** **,** **butterfish** **,** **bluefish** **,** **salmon** **,** **mackerel** **and**
最好的 已知 在 这 第一的 班级 是 鲥鱼 , 鲳鱼 , 鲢 , 三文鱼 , 鲭鱼 和
[ˈstɜːrdʒən] ,
sturgeon **,**
鲟 ,

一流鱼类中最著名的有鲥鱼、鲳鱼、蓝鱼、鲑鱼、鲭鱼和鲟鱼。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][ˈsekənd] , [ˌsiː oʊ ˈdiː] , [ˈhælɪbət] , [ˈflaʊndər] , [traʊt] , [rɑːk] [ænd; ənd] [siː] [beɪs] ,
and **in** **the** **second** **,** **cod** **,** **halibut** **,** **flounder** **,** **trout** **,** **rock** **and** **sea** **bass** **,**
和 在 这 第二 , 鳕鱼 , 大比目鱼 , 比目鱼 , 鳟鱼 , 岩石 和 海 低音 ,
[ˈpɑːmpəˌnoʊ] , [ˈwikˌfɪʃ] [ænd; ənd] [pɜːrtʃ] .
pompano **,** **weakfish** **and** **perch** **.**
鲳鱼 , 弱鱼 和 栖息 .

第二类包括鳕鱼、大比目鱼、鲽鱼、鳟鱼、岩鲈、海鲈、鲳鱼、弱鱼和鲈鱼。

[wʌn] [ˈmætər] - [ʌv; əv] - [kɔːrs] [ruːl] [ɪz] [ðæt] [noʊ] [fɪʃ] [ʌv; əv] [wətˈevər] [kaɪnd][ʃæl; ʃəl][biː; bi] [əˈlaʊd]
One **matter** **-** **of** **-** **course** **rule** **is** **that** **no** **fish** **of** **whatever** **kind** **shall** **be** **allowed**
一 事情 - 的 - 课程 规则 是 那 不 鱼 的 任何 种类 将 是 允许
[tuː; tə]['entər][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ən'les] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] perfectly122
to **enter** **the** **kitchen** **unless** **it** **is** **perfectly122**
到 进入 这 厨房 除非 它 是 perfectly122

一条不成文的规定是，任何种类的鱼，除非完全干净，否则都不得进入厨房。

[freʃ] .
fresh **.**
新鲜的 .

新鲜的。

[tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [ʌv; əv] [ðɪs] [siː] [ðæt] [ðə; ði][gils][ɑːr; ər] [braɪt] [ænd; ənd] [ˈʃaɪnɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði]
To **be** **sure** **of** **this** **see** **that** **the** **gills** **are** **bright** **and** **shining** **and** **the**
到 是 当然 的 这 看 那 这 鳃 是 明亮的 和 灼灼 和 这
[fleʃ] [fɜːrm] ,
flesh **firm** **,**
肉 公司 ,

为了确保这一点，请观察鳃是否明亮有光泽，鳃肉是否紧实。

[nɑːt] [ˈredɪli] [ˈsepəreitiŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] .
not **readily** **separating** **from** **the** **bones** **.**
不是 容易 分离 从 这 骨头 .

不易与骨骼分离。

[ðæt] [ˈsetld] , [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən]['ɔːlmoʊst] ['endləs] [tʃɔɪs] [ʌv; əv] [weɪz] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .
That **settled** **,** **you** **have** **an** **almost** **endless** **choice** **of** **ways** **of** **cooking** **.**
那 定居 , 你 有 一个 几乎 无尽的 选择 的 方式 的 烹饪 .

既然如此，你就可以有几乎无穷无尽的烹饪方式选择了。

[fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] , [brɔɪld] , [fraɪd] , [beɪkt] , [plæŋkt] , [kriːmd] , [stiːmd] , [kʊkt] [ɪn]
Fish **may** **be** **boiled** **,** **broiled** **,** **fried** **,** **baked** **,** **planked** **,** **creamed** **,** **steamed** **,** **cooked** **en**
鱼 可能 是 煮沸 , 烤制 , 油煎 , 烘焙 , 木板 , 奶油 , 蒸 , 煮熟 英文
['kæsəroʊl] , ['dʒelid][ɔːr] ['pɪkld] ,
casserole **,** **jellied** **or** **pickled** **,**
沙锅 , 果冻 或者 腌制 ,

鱼可以煮、烤、炸、烘、木板烤、奶油炖、蒸、砂锅炖、做成果冻或腌制。

[bʌt; bət][ʌv; əv][ɔ:l] [ðiːz] [weɪz] [nʌn] [prə'duːsəz, prə'duːsɪz][kwaɪt][ðə; ði][ˌjuːnɪ'vɜːrsəli][ˌsætɪs'fæktəri]

but	**of**	**all**	**these**	**ways**	**none**	**produces**	**quite**	**the**	**universally**	**satisfactory**
但	的	全部	这些	方式	没有任何	产	相当	这	普遍地	令人满意的

[rɪ'zʌlts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['saɪzəbl] [fɪʃ] [ðæt] ['plæŋkɪŋ] [dʌz] ,

results	**with**	**a**	**sizable**	**fish**	**that**	**planking**	**does**	**,**
结果	和	一个	相当大的	鱼	那	木板	做	,

但是，在所有这些方法中，没有一种方法能像用木板腌制大鱼那样，获得普遍令人满意的效果。

[ænd; ənd] ['plæŋkɪŋ] [ɪz][nɑːt] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [ɔːr] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən] ['ʌðər] ['meθədz] .

and	**planking**	**is**	**not**	**more**	**difficult**	**or**	**expensive**	**than**	**other**	**methods**	**.**
和	木板	是	不是	更多的	难的	或者	昂贵的	比	其他	方法	.

而且，铺板法并不比其他方法更难或更昂贵。

[ɔːl] [ðæt] [ɪz][rɪ'kwaɪərd][ɪn][ðə; ði] [weɪ] [ʌv; əv] [ə'kuːtrəmənts] [ɪz][ə; eɪ][hæf] - [ɪntʃ] - [θɪk] ['hɑːrdwʊd]

All	**that**	**is**	**required**	**in**	**the**	**way**	**of**	**accoutrements**	**is**	**a**	**half**	**-**	**inch**	**-**	**thick**	**hardwood**
全部	那	是	必需的	在	这	方式	的	配件	是	一个	一半	-	英寸	-	厚的	硬木

[bɔːrd] [wɪtʃ] [ɪz] ['hiːtɪd] [ɪn] [æd'væns] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wen] [plæŋkt] [fɪʃ] [ɪz][tuː; tə] ['fɪgjər] [ɑːn][ðə; ði]

board	**which**	**is**	**heated**	**in**	**advance**	**in**	**the**	**oven**	**when**	**planked**	**fish**	**is**	**to**	**figure**	**on**	**the**
木板	哪个	是	加热	在	进步	在	这	烤箱	什么时候	木板	鱼	是	到	数字	在	这

['menjuː] .

menu	**.**
菜单	.

所需的器具只有一块半英寸厚的硬木板，如果菜单上要出现木板烤鱼，则需要提前在烤箱中加热这块木板。

[ðen] ['hævɪŋ] ['θɜːrəli] [kliːnd] [ðə; ði] [fɪʃ] , [rɪ'muːvd] [ɪts] [hed] [ænd; ənd][teɪl] ,

Then	**having**	**thoroughly**	**cleaned**	**the**	**fish**	**,**	**removed**	**its**	**head**	**and**	**tail**	**,**
然后	拥有	彻底	已清洗	这	鱼	,	已移除	它是	头	和	尾巴	,

然后彻底清洗干净鱼身，去掉鱼头和鱼尾。

[splɪt][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ðə; ði] [bæk] [hæf] [θruː] [ðə; ði][boʊn][soʊ] [ðæt][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['oʊpən][aʊt] [flæt] ,

split	**it**	**up**	**the**	**back**	**half**	**through**	**the**	**bone**	**so**	**that**	**it**	**will**	**open**	**out**	**flat**	**,**
分裂	它	向上	这	后退	一半	通过	这	骨	所以	那	它	将要	打开	出去	平坦的	,

从后半部分沿着骨头切开，使其能够完全展开。

[brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][skɪn] -

brush	**it**	**with**	**butter**	**and**	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**place**	**it**	**skin**	**-**
刷子	它	和	黄油	和	季节	和	胡椒	和	盐	,	地方	它	皮肤	-

[saɪd] [daʊn] [ɑːn][ðə; ði] [bɔːrd] .

side	**down**	**on**	**the**	**board**	**.**
边	向下	在	这	木板	.

在鸡肉上刷上黄油，撒上胡椒粉和盐，将鸡肉皮朝下放在砧板上。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] is123

Put	**it**	**in**	**the**	**oven**	**and**	**when**	**it**	**is123**
放	它	在	这	烤箱	和	什么时候	它	is123

把它放进烤箱，当它烤到123度时

[dʌn] , [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [æsə'teind] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][ðə; ði] [fleʃ] ,

done	**,**	**which**	**can**	**be**	**easily**	**ascertained**	**by**	**lifting**	**a**	**bit**	**of**	**the**	**flesh**	**,**
完毕	,	哪个	能	是	容易地	已确定	经过	举重	一个	少量	的	这	肉	,

已经完成，只需掀起一点肉就能轻易确定。

[juː; jʊ] , ['biːɪŋ] [ə'merɪkən] , [meɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [bɔːrd] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [ænd; ənd] ['siːznd] [pə'tetoz]

you	**,**	**being**	**American**	**,**	**may**	**garnish**	**the**	**board**	**with**	**mashed**	**and**	**seasoned**	**potatoes**
你	,	存在	美国人	,	可能	装饰	这	木板	和	捣碎	和	经验丰富的	土豆

,

,

,

作为美国人，你可能会在盘子上放上土豆泥和调味料。

[set][ðə; ði] [bɔːrd] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

set	**the**	**board**	**back**	**in**	**the**	**oven**	**till**	**the**	**potatoes**	**are**	**browned**	**and**	**serve**	**.**
放	这	木板	后退	在	这	烤箱	直到	这	土豆	是	棕色	和	服务	.

将烤盘放回烤箱，烤至土豆呈金黄色即可食用。

[ðə; ði] [frentʃ] , [ɑːn] ['teɪkɪŋ] [ðə; ði] [kʊkt] [fɪʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

The	**French**	**,**	**on**	**taking**	**the**	**cooked**	**fish**	**from**	**the**	**oven**	**,**
这	法语	,	在	采取	这	煮熟	鱼	从	这	烤箱	,

法国人从烤箱里取出烤好的鱼时，

['mɪrli] [brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl][ɔːr][meltid] ['bʌtər] , [skwiːz] [sʌm; səm]['lemən][dʒuːs]

merely	**brush**	**it**	**with**	**a**	**little**	**oil**	**or**	**melted**	**butter**	**,**	**squeeze**	**some**	**lemon**	**juice**
仅仅	刷子	它	和	一个	小的	油	或者	融化	黄油	,	挤	一些	柠檬	汁

['oʊvər] ,

over	**,**
超过	,

只需刷上少许油或融化的黄油，挤上一些柠檬汁即可。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ə'baʊt] , [ænd; ənd][send][ðə; ði] [fɪʃ] [ðʌs] [tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

sprinkle	**a**	**few**	**bits**	**of**	**parsley**	**about**	**,**	**and**	**send**	**the**	**fish**	**thus**	**to**	**the**	**table**	**.**
撒	一个	很少	比特	的	香菜	关于	,	和	发送	这	鱼	因此	到	这	桌子	.

撒上一些欧芹碎，就可以把鱼端上桌了。

[smɔːl] [fɪʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz] [pɜːrtʃ] , [smelts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑːr; ər][best] [fraɪd][ɪn] [diːp] [fæt][ɔːr]

Small	**fish**	**,**	**such**	**as**	**perch**	**,**	**smelts**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**are**	**best**	**fried**	**in**	**deep**	**fat**	**or**
小的	鱼	,	这样的	作为	栖息	,	胡瓜鱼	,	ETC	.	,	是	最好的	油煎	在	深的	胖的	或者

[ɪts] ['sʌbstɪtuːt] ,

its	**substitute**	**,**
它是	代替	,

小型鱼类，如鲈鱼、胡瓜鱼等，最好用油炸制或其替代品。

[fɜːrst] ['biːɪŋ] ['dɪpt] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn][faɪn] ['krækər] [ɔːr] ['bredkrʌmz] ,

first	**being**	**dipped**	**in**	**egg**	**and**	**rolled**	**in**	**fine**	**cracker**	**or**	**breadcrumbs**	**,**
第一的	存在	浸入	在	蛋	和	滚动	在	美好的	饼干	或者	面包屑	,

先蘸上蛋液，再裹上一层细饼干屑或面包屑，

[ðen] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] [ˌmuː'sliːn] , [mæʃt] [pə'tetoz] [ɔːr] [bɔɪld] [nuː] [wʌnz] , [ænd; ənd]

then	**served**	**with**	**a**	**Sauce**	**Mousseline**	**,**	**mashed**	**potatoes**	**or**	**boiled**	**new**	**ones**	**,**	**and**
然后	服务	和	一个	酱	慕斯林	,	捣碎	土豆	或者	煮沸	新的	一个	,	和

[ə; eɪ][krɪsp]['sæləd] .

a	**crisp**	**salad**	**.**
一个	脆	沙拉	.

然后配以慕斯林酱、土豆泥或煮熟的新土豆和一份清爽的沙拉。

[ðɪs] [sɔːs] [ˌmuː'sliːn] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['biːtɪŋ] [tuː] [egz] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

This	**Sauce**	**Mousseline**	**is**	**made**	**by**	**beating**	**two**	**eggs**	**in**	**a**	**saucepan**	**,**
这	酱	慕斯林	是	制成	经过	殴打	二	鸡蛋	在	一个	平底锅	,

这款慕斯林酱汁是用两个鸡蛋在平底锅中打散制成的，

['ædɪŋ] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][tɑːp][mɪlk] , ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt][ænd; ənd] ['pepər]

adding	**a**	**cupful**	**of**	**top**	**milk**	**,**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**and**	**pepper**
添加	一个	一杯	的	顶部	牛奶	,	黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	和	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	**salt**	**,**
和	盐	,

加入一杯上等牛奶、核桃大小的黄油、胡椒粉和盐。

[ðen] ['stɜːrɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

then	**stirring**	**over**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
然后	搅拌	超过	这	火	直到	它	开始	到	加厚	.

然后继续用火搅拌，直到汤汁开始变稠。

[wen] [ʌv; əv][ðə; ði]['prɑ:pər] [kən'sɪstənsi] ,
When **of** **the** **proper** **consistency** **,**
什么时候 的 这 恰当的 一致性 ,

当达到合适的稠度时，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['redi] [fɔ:r; fər][ðə; ði]['teɪbl] . -
add **a** **tablespoonful** **of** **lemon** **juice** **and** **it** **is** **ready** **for** **the** **table** **.** **124**
添加 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 和 它 是 准备好 为了 这 桌子 . -

加入一汤匙柠檬汁，即可上桌。124

[ə; eɪ][tɑ:rt] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] [bɔɪld] [fɪʃ] [ðæt][ɪz] [mʌtʃ] ['feɪvərd] [ɪn][ðə; ði] [saʊθ] [ʌv; əv] [fræns] [bʌt; bət]
A **tart** **sauce** **for** **boiled** **fish** **that** **is** **much** **favored** **in** **the** **south** **of** **France** **but**
一个 酸 酱 为了 煮沸 鱼 那 是 很多 受青睐 在 这 南 的 法国 但

[wɪtʃ] ,
which **,**
哪个 ,

一种在法国南部很受欢迎的酸味煮鱼酱汁，但是，

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:][hæz; həz]['evər] [krɔ:st] [ðə; ði]['wɔ:tər] , [hæz; həz] [kept] [ɪts][ə'raɪv(ə)l] ['veri] ['kwaɪət] ,
if **it** **has** **ever** **crossed** **the** **water** **,** **has** **kept** **its** **arrival** **very** **quiet** **,**
如果 它 有 曾经 交叉 这 水 , 有 保留 它是 到达 非常 安静的 ,

如果它真的渡过过河，那也一定悄无声息地抵达了。

[ɪz][kwaɪt] ['sɪmpli] [meɪd] [ænd; ənd] [wɪl] [bi:; bi] [mʌtʃ] [laɪkt] [æz; əz][ə; eɪ][dɪ'saɪdɪd] [tʃeɪndʒ] .
is **quite** **simply** **made** **and** **will** **be** **much** **liked** **as** **a** **decided** **change** **.**
是 相当 简单地 制成 和 将要 是 很多 喜欢 作为 一个 决定 改变 .

它的制作工艺非常简单，而且作为一种彻底的改变，它会很受欢迎。

[tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [dɪ'zɑ:lv] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['mʌstərd] [ɪn][ə; eɪ][hæf] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]
To **make** **it** **dissolve** **a** **tablespoonful** **of** **powdered** **mustard** **in** **a** **half** **cupful** **of**
到 制作 它 溶解 一个 一汤匙 的 粉末状 芥末 在 一个 一半 一杯 的
[fɪʃ] [stɑ:k] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgər] [baɪ] ['prefrəns] ,
fish **stock** **and** **add** **two** **tablespoonfuls** **of** **white** **wine** **vinegar** **by** **preference** **,**
鱼 库存 和 添加 二 汤匙 的 白色的 葡萄酒 醋 经过 偏爱 ,

制作方法是：将一汤匙芥末粉溶解在半杯鱼汤中，最好再加入两汤匙白葡萄酒醋。

[ðoʊ] ['ʌðər] ['vɪnɪgər] [wɪl] [du:] .
though **other** **vinegar** **will** **do** **.**
尽管 其他 醋 将要 做 .

用其他牌子的醋也可以。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
Let **this** **come** **to** **a** **boil** **,**
让 这 来 到 一个 熬 ,

让它沸腾起来。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən][ænd; ənd][bɔɪl][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .
add **two** **or** **three** **slices** **of** **lemon** **and** **boil** **a** **few** **minutes** **longer** **.**
添加 二 或者 三 切片 的 柠檬 和 熬 一个 很少 分钟 更长 .

加入两三片柠檬，再煮几分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [egz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['bi:tn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Take **from** **the** **fire** **and** **add** **two** **eggs** **that** **have** **been** **beaten** **with** **a**
拿 从 这 火 和 添加 二 鸡蛋 那 有 到过 被打败 和 一个
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['wɔ:tər] .
teaspoonful **of** **water** **.**
一茶匙 的 水 .

从火上移开，加入两个用一茶匙水打散的鸡蛋。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [hi:t] [ə'gen] [bʌt; bət][du:][nɑ:t] [ə'laʊ] [tu:; tə] [bɔɪl] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **and** **heat** **again** **but** **do** **not** **allow** **to** **boil** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 和 热 再次 但 做 不是 允许 到 熬 .

用盐和胡椒粉调味，再次加热，但不要煮沸。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神